



Commis de boulangerie

MARCHE ST-VALLIER INC.

435 Rue Saint-Vallier Ouest, Québec, Québec, Canada, G1K1K9

Nombre de postes2

Épicerie de quartier,

Nous recherchons une personne pour joindre notre équipe de Boulangerie et Mets préparés

Principales fonctions :

- Respecter les normes d'hygiène et salubrité gouvernementales et les normes en sécurité du travail (SST)
- Préparer et assembler les mets
- Utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de préparation, tout en choisissant les techniques appropriées
- Emballer et étiqueter les produits
- Nettoyer les tables et les aires de travail
- Offrir le service à la clientèle

Compétences et aptitudes

- Diplôme d'étude secondaire ou diplôme d'étude professionnel en cuisine (atout)
- Expérience pertinente à titre de commis en cuisine (atout)
- Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (atout)
- Autonome et sens de l'organisation de son travail, bonne dextérité
- Capacité à faire preuve de souplesse et bonne gestion du stress et des priorités

Salaire selon expérience, à discuter

À partir de 17,00\$

Langues

- Français parlé et écrit - Faible

Formations

- Diplôme d'études secondaires (DES)

Expérience : Un atout

Compétences

- Assiduité et ponctualité
- Capacité à travailler en équipe
- Engagement