**Cuisinier production**

Attention, ce qui suit peut ne pas convenir à un public de tout genre.

Nous sommes à la recherche de spécimens rares, de la main d’œuvre humaine qui aime faire de la cuisine, mais pas dans un restaurant,

On croit que ton expertise te permet déjà de savoir quelles sont les tâches d'un cuisinier, n'est-ce pas? Donc, viens voir ce qu'on te réserve et le reste suivra! 😉 !

**Mais avant, installe-toi bien et lis ce qui suit :**

* Tu aimerais rentrer chez toi le vendredi en ayant le sentiment du devoir accompli et avoir déjà hâte au lundi ? Oui oui, avec nous, tu aurais tes week-end de congé. (Horaire de semaine)
* Tu aimerais prendre le temps de t’asseoir pour dîner afin de partager avec tes collègues (pause dîner) et bâtir l’avenir avec nous.
* Tu trouves ça bien des valeurs, mais encore mieux quand elles sont appliquées pas juste sur les murs mais au quotidien.
* Tu te dis que tu es bizarre parce que tu souhaites avoir un équilibre de vie ? Pas du tout, nous aussi, on est bizarre.

**Voici à quoi ton quotidien ressemblerait : (tâches)**

* Voir à la mise en place des préparations froides des boites a lunchs (tapas, sandwich, salades, inspiration);
* Laver, peler, couper, peser les aliments (viandes, poissons, fruits, légumes, mayonnaises, houmous, sauces et autres);
* Exécute les préparations selon les recettes du livre de standardisation et s’assure de mettre les bonnes quantités;
* Placer le reste des aliments dans contenants pour conservation et inscrire la date;
* Voir à la rotation des aliments et de l’inventaire;
* Maintien son poste de travail à l’ordre et propre selon les normes d’hygiène et de salubrité (nettoyage et plonge);
* Amène diverses idées à son chef afin de participer activement au rendement, à l’organisation et à l’image de l’entreprise;
* Effectue toutes autres tâches connexes à la demande de son supérieur;
* Est autonome et polyvalente pour toutes taches connexes à la production;
* Valide visuellement les préparations, les boites à lunch, les salades, les commandes en générales, les sous vides, etc. …et surtout les fait valider par son responsable de cuisine ou son chef;
* Emballe les boites à lunchs et les boissons dans les boites appropriés et tagué mangue verte;
* Minimise et contrôle les pertes de production;
* Assure et participe à la décongélation quotidienne des produits;
* Voit à ce que la liste de mise en place soit complétée pour les commandes du lendemain et qu’un suivi soit fait au responsable de production;
* Communique à son responsable de production les items qui n’ont pas été fait dans le calendrier de production;
* Contrôle l’identification et la répartition des produits aux bons endroits;
* Doit être au courant des produits chimiques et de leurs usages dans la cuisine.

Ça t’intrigue? consulte www.lamangueverte.com Et vient faire le bien collectif avec nous.

Ah oui! Tu cherches un salaire, sois rassuré, tu auras bien plus que ça.

| Mise en contexte | La Mangue Verte offre depuis 15 ans des services de traiteur à différentes clientèles. Depuis maintenant 1 an, nous mettons les efforts en œuvre afin d’adapter le modèle d’affaires afin de nous concentrer sur les divisions de

- BOÎTES À LUNCH, Repas adaptés aux diverses clientèles corporatives.

- À LA MAISON, des repas surgelés prêts à assembler.

- Les BOÎTES THÉMATIQUES selon les saisons et fêtes.

- Notre nouvelle division de produits CKICKUMI à base de protéines végétales - nous sommes situés dans le parc colbert, proche l'université Laval. (Véhicule recommandé)

T'es pas game de nous envoyer ton CV ? 😜