



# LA MANGUE VERTE

- & CIE -

## Cuisinier.ère de production

*Tu veux t'épanouir au sein d'une entreprise qui valorise ses employé.e.s et qui évolue dans une perspective de développement durable?*

### 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-ends de congé (horaire de semaine)

Tu aimerais prendre le temps de t'asseoir pour dîner afin de partager avec tes collègues (pause dîner avec repas payés)

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

Envoie-nous ton CV ! [info@lamangueverte.ca](mailto:info@lamangueverte.ca)

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

- Planifier & exécuter toutes les étapes de transformation des produits en suivant le rythme de production (mise en place, recettes & montage des boîtes à lunch)
- Organiser son travail de façon efficace pour être dans les temps
- Veiller à avoir une bonne mise en place et ne manquer de rien
- Veiller à la bonne utilisation et maintenance des divers équipements de cuisine et au contrôle des lieux
- S'occuper de la gestion day by day de la cuisine et de l'expédition
- Effectuer les inventaires de nourritures et d'emballages
- S'assurer que les produits qui sortent en livraison, en boîte à lunch, répondent aux critères de qualité de La mangue verte (look, goût, emballage, étiquetage, soigné, propre)

### On s'attend à ce que tu possèdes :

- DEP en cuisine ou expérience en cuisine pertinente (un atout)
- Français parlé
- Sens de l'organisation
- Aptitudes pour la communication et les relations humaines
- Rapidité d'exécution
- Sens de la propreté