

## VOICI À QUOI RESSEMBLERAIT TON QUOTIDIEN



- Planifier & exécuter toutes les étapes de transformation des produits en suivant le rythme de production, plus précisément ; la mise en place des ingrédients, les recettes & le montage des boîtes a lunch selon la standardisation & les bonnes pratiques de fabrication
- Veillez à la bonne utilisation et maintenance des divers équipements de cuisine et au contrôle des lieux
- Effectuer les achats des marchandises selon les objectifs de cost
- S'occuper de la gestion Day by Day de la cuisine et de l'expédition
- Effectuez les inventaires de nourritures et d'emballages et transmet les informations à la technicienne comptable
- Contrôle l'emballages des aliments dans les bons contenants, l'étiquetage et s'assurer que les commandes soient prêtes et identifiées
- En effectuant la rotation des aliments et minimiser les pertes
- Faire respecter les normes d'hygiène et de salubrités d'une usine C1
- Siège au comité de gestion et participe chaque semaine à la réunion du comité
- 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)
- Être un leader positif avec le reste de l'escouade de production équipe, trouve des solutions efficaces toujours en lien avec les règles de jeu de l'entreprise.
- Supervise la réception et l'entreposage des produits alimentaire/emballage et matériel

## COMMENT?



- En t'assurant de la conformité et la qualité des produits et des emballages en cours de production.
- En maintenant la zone de travail propre pendant la production et en aidant au nettoyage et à la désinfection dans d'autres zones de production
- En respectant les règles et procédures de sécurité
- En suivant les indicateurs de performance en cours de production
- En ayant une bonne planification hebdomadaire des horaires de cuisine

# CUISINIER/ÈRE +++ PRODUCTION

## ON S'ATTEND À CE QUE TU POSSÈDES:

- DEP en cuisine (un atout)
- Expérience dans le domaine agroalimentaire / restauration / production
- On a encore quelques points , mais on souhaiterais te rencontrer en personne d'abord et te laisser le micro .

## Le tout en respectant nos 9 règles de jeu.

- 1- on se met dans la peau des clients, des gens autour de nous, des partenaires (empathie)
- 2- la seule manière de faire les choses, c'est de les faire avec (fierté)
- 3- si quelqu'un le fait, on le fera différemment on est toujours en mouvement, on est la référence dans notre domaine (innovation)
- 4- on n'aime pas le gaspillage, on est soucieux de l'empreinte qu'on laisse, on fait notre part pour (l'environnement)
- 5- on souhaite bâtir des supers équipes en cohésion (collaboration)
- 6- get the shit done (proactivité)
- 7- on a tous un passé, mais on veut créer l'avenir ensemble (authenticité)
- 8- on riz & on ne se prend pas pour des 7 up dégazés, on a dû (plaisir)
- 9- on priorise le bien être autant physique que mentale, ici, maintenant. (Pleine conscience)
- 10- on va l'écrire en équipe

## Tu te dis : c'est beau tout ça, mais qu'est-ce que j'ai en retour moi ?

L'opportunité de bâtir le futur d'une entreprise en alimentation innovante  
Une Assurance collective (parce que on a à cœur le bien-être physique et mental de nos employés)

Pour souligner ton 6 -ème mois avec nous, notre programme de 5 journées CA NE NE ME TENTE PAS

Ah oui, un salaire qui fera ton bonheur autant que le nôtre.

**TU NE POSSÈDES PAS TOUT ÇA? MAIS LE POSTE TE PARLE VRAIMENT,  
ESSAIE DONC POUR VOIR ? [INFO@LAMANGUEVERTE.COM](mailto:INFO@LAMANGUEVERTE.COM)**