

RESPONSABLE DE LA CUISINE

Vous voulez participer à la croissance d'une ferme familiale qui transforme les fruits et légumes qu'elle produit. Vous aimeriez contribuer au développement d'une entreprise agricole dont l'engouement de sa clientèle pour l'achat de ses produits vendus au kiosque ne cesse de croître. Si tout cela vous interpelle, on a un emploi pour vous!

DESCRIPTION SOMMAIRE :

Les propriétaires d'une ferme familiale située à Laval sont à la recherche d'une personne responsable qui adore cuisiner pour prendre la charge de la planification du calendrier des recettes, incluant l'approvisionnement et la répartition des tâches au sein de l'équipe.

DESCRIPTION DE TÂCHES :

- Suivre les recettes établies par l'entreprise;
- En charge des achats et des approvisionnements;
- Voit au calendrier de production;
- Responsable du partage des tâches;
- Voit à assurer un inventaire et à approvisionner le kiosque;
- Toute autre tâche connexe au bon fonctionnement de la cuisine.

EXIGENCES :

- Formation culinaire, un atout important;
- 3 ans d'expérience en cuisine institutionnelle ou commerciale;
- Expérience dans les recettes de marinades traditionnelles (ketchup aux fruits, marinades, confiture) un atout important;
- Capacité de voir venir le travail et de mobiliser l'équipe de travail.

SALAIRE ET AVANTAGES SOCIAUX

Salaire concurrentiel à discuter en fonction de l'expérience et de la disponibilité de la personne retenue

HORAIRE DE TRAVAIL

Horaire généralement du lundi au vendredi occasionnellement les fins de semaine pendant la saison estivale.

STATUT D'EMPLOI ET DURÉE DE L'EMPLOI

Saisonnier de mai à octobre avec une possibilité de travailler à l'année

DATE PRÉVUE D'ENTRÉE EN FONCTION

Dès que possible

COMMENT POSTULER

Par courriel au : ceaol@upa.qc.ca

Pour avoir plus d'information sur l'entreprise et le poste à pourvoir, veuillez prendre contact avec Ingrid Francoeur au 450 472-0440 poste 223