

Cuisinier/cuisinière

Boucherie alimentation Idéale

Job ID
10326

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.youthjob.ca/jobs/10326>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
2025 127e Rue, Saint-georges, QC Quebec	30-07-2026	26-01-2027	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 22,72	5 year or more	Other trades certificate or diploma

Job Details

Type de contrat : temps plein

Durée hebdomadaire et horaires : variables(jour, soir et fin de semaine sur rotation

Lieu de travail : adresse de la boucherie

Date de prise de poste : dès que possible

Job Description

Production alimentaire

- Préparer les recettes et plats selon les standards établis
- Effectuer la cuisson, l'assemblage et le portionnement des produits
- Participer à la production des repas familiaux, soupes, sauces, accompagnements et plats prêts-à-manger
- Assurer une qualité constante des produits
- Respecter les priorités de production établies par le superviseur ou directeur

Gestion des aliments et inventaire

- Effectuer la rotation des produits (FIFO)
- Vérifier les dates et la fraîcheur des aliments
- Réduire les pertes et le gaspillage alimentaire
- Aviser les responsables des besoins en matières premières

Entretien et salubrité

- Maintenir un environnement de travail propre et sécuritaire
- Respecter les normes MAPAQ et les procédures internes
- Nettoyer les équipements et les surfaces de travail
- Appliquer les règles de santé et sécurité au travail

Travail d'équipe

- Collaborer avec les autres départements (boucherie, pâtisserie, emballage, comptoir)
- Maintenir une bonne communication avec les collègues et superviseurs
- Participer au maintien d'un bon climat de travail

Qualifications requises :

- Français (parler et écrit)
- Diplôme d'études professionnelles

Downloaded from youthjob.ca on 31-07-2026