

AIDE-COMMIS AUX SERVICES ALIMENTAIRES - RESTO

22 jan 2022

796

INFORMATIONS SUR L'EMPLOI

TITRE DU POSTE

Aide-commis aux services alimentaires - Resto

NB DE POSTE À COMBLER

1

STATUT D'EMPLOI

Permanent

OCCUPATION

Temps plein

DISPONIBILITÉS

Jour

NB D'HEURES PAR SEMAINE

40

SALAIRE (TYPE)

À discuter

NIVEAU D'ÉDUCATION MINIMAL

Secondaire

EXPÉRIENCE REQUISE

Aucune ou non disponible

RÉGION

Montréal

CONTACT

Martine Angell
Réseaux

Téléphone : 450-424-5727

DESCRIPTION

Prépare et vend des aliments et des boissons aux membres. Stocke les fournitures et ingrédients. Nettoie la cuisine et l'aire de repas. Fournit un service aux membres rapide et courtois.

TÂCHES

Prépare des repas chauds. Roule, forme, ajoute un nappage ou une garniture et cuit ces produits au four, tel que la pizza. Coupe les pizzas en pointes et place les produits cuits dans un réchaud. Fait cuire à la vapeur les saucisses et les pains à hot dog, utilise les friteuses.

Enregistre les ventes, reçoit les paiements et rends la monnaie. Reçoit les commandes de pizzas complètes des membres au comptoir et par téléphone. Prépare la commande du membre et la lui présente. Utilise des pinces de cuisine pour prendre les aliments chauds. Respecte les procédures et normes du service en matière de production et de manutention de fonds. Fournit un service aux membres rapide et courtois.

Distribue les desserts et les boissons comme les yogourts glacés, la crème glacée, les churros, les lattes et les smoothies. Nettoie, assainit, entretient et remplit les machines distributrices.

Entretient le comptoir libre-service de boissons gazeuses, la table de garnitures et l'aire de repas. Dessert, nettoie et assainit les tables. Balaie et lave les planchers. Mets les déchets au rebut.

Nettoie et assainit les machines, les surfaces de travail, les planchers, les plats, les ustensiles et les comptoirs. Porte les déchets au compacteur et mets celui-ci en marche. Suit les procédures de sûreté et de sécurité.

Se procure les ingrédients et fournitures de l'entrepôt. Tient en stock sur les étagères, dans le réfrigérateur et dans le congélateur de grandes quantités d'ingrédients. Transfère régulièrement des ingrédients à l'aire de préparation. Se plie aux codes de santé publique en matière d'hygiène, de températures, de rotation des produits et de dates de péremption.

Fonctions et tâches non essentielles:

Aide au besoin d'autres services de l'entrepôt.

QUALITÉS RECHERCHÉES

Qualifications:

Éducation/Formation : Diplôme d'études secondaires ou DEP de préférence.

Permis/Certifications : Certification en salubrité alimentaire de Costco

- Niveau 1 requis le premier jour de l'embauche.

Expérience : Aucun.

Connaissances/Habilités : Aucun.

AUTRE

Salaire à discuter.