



**Poste : Aide cuisinière (casse-croûte)**

***Fonction :***

Sous la responsabilité de la directrice administrative en collaboration avec la ou le responsable de la cuisine, l'aide cuisinière supporte la cuisinière à l'exécution du service et de la mise en place.

***Description des tâches :***

- Faire des sandwichs et autres mets préparés
- Préparer les repas du menu rapide (casse-croûte)
- Préparer les déjeuner
- Aider à la préparation des repas selon les besoins des cuisinières.
- Aller chercher la marchandise requise dans la chambre froide selon les besoins.
- Exécuter la mise en place autre demandée par la cuisinière.
- Nettoyer sa surface et ses aires de travail.
- Faire de la plonge (laver et nettoyer la vaisselle).
- Voir à l'amélioration continue de ses tâches.
- Effectuer d'autres tâches connexes ou complémentaires à la demande de son supérieur.

***Conditions particulières à la tâche :***

- Travail à horaire fixe et variable dans un bon environnement.
- Travail debout et en mouvement.
- Travail qui demande un bon sens des responsabilités et de l'organisation.
- Travail qui demande entregent et travail d'équipe.
- Travail qui demande certains efforts physiques et de la rapidité d'exécution.
- Avoir du jugement et de l'autonomie.

***Exigences :***

- Connaissance du français.
- S'engager à suivre les formations proposées par la direction.