

DESCRIPTION DE POSTE

Intitulé du poste : Aide de cuisine

Nom de l'entreprise : Carrefour Multisports

Département : Restauration

SOMMAIRE DU POSTE

Un(e) aide de cuisine a pour principale fonction de nettoyer les aires de travail de la cuisine et exécuter toutes tâches demandées afin d'aider le cuisinier et le personnel de cuisine.

PRINCIPALE TÂCHES ET RESPONSABILITÉ

- Laver et éplucher les fruits et les légumes ;
- Nettoyer les tables de travail, les armoires et les appareils ;
- Sortir les déchets et nettoyer les poubelles de la cuisine ;
- Déballer et ranger les provisions dans les réfrigérateurs, les armoires et autres endroits réservés au rangement ;
- Balayer et essuyer les planchers.

PROFIL DE COMPÉTENCE ET QUALIFICATION REQUISE

Formation/expérience/Qualification

- Aucune expérience est requise;
- Quelques années d'étude secondaire;
- Formation pertinente au poste.

Connaissance

- Maîtrise de la langue française.

Compétences et aptitudes requises

- Autonomie ;
- Initiative ;
- Proactif ;
- Capacité à faire plusieurs tâches à la fois.

CARACTÉRISTIQUE DU POSTE

- Grande autonomie ;
- Travail d'équipe.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Efforts physiques/ Environnement

- Environnement de travail chaud, bruyant et mouvementé;
- Effort physique considérable;

Attention sensorielle/ Niveau de stress

- Niveau de stress moyen/élevé.