

Vous voulez faire partie d'un organisme qui mise sur votre bien-être ? Vous voulez contribuer à la communauté francophone et francophile du comté de Simcoe ? La Clé cherche à embaucher des personnes qui s'intéressent à cette communauté et qui ont du plaisir à travailler en équipe dans un espace familial et inclusif.

Au sein d'une équipe dynamique, La Clé vous offre une atmosphère de travail amusante et valorisante afin de s'épanouir tout en développant vos capacités de travail individuel. En offrant des journées de congé supplémentaires, une gamme complète d'avantages sociaux (santé, dentaire, etc.), des occasions de grandir et avancer au sein de l'organisme, la possibilité de formations et perfectionnement professionnel ainsi qu'un environnement sain et inclusif, La Clé est là pour soutenir ses employées à longueur d'année !

Offre d'emploi

Entremétier francophone pour le service traiteur Le Gosier

Poste à temps plein à 35 heures par semaine, du lundi au vendredi

Lieu de travail : **Barrie**, Ontario

Échelle salariale : **17,58 \$ à 20,33 \$ l'heure**

Date d'entrée en fonction : **immédiatement**

Avec l'encadrement de la chef cuisinière, la personne recherchée devra :

- Préparer des repas et des collations froides pour la machine distributrice, la cafétéria et les commandes Shopify, ainsi que de préparer des aliments pour le menu froid ;
- Tailler et couper divers produits alimentaires tels que les fruits et légumes ;
- Préparer des repas froids du menu régulier des commandes de traiteur ;
- Assurer la vente et la distribution du repas à l'heure du dîner (durant l'année scolaire) ;
- Avec le/la pâtissier.ère, assurer que la vaisselle, le nettoyage et le ménage de la cuisine et des surfaces de travail soient complétés à la fin de chaque journée ;
- Avec la chef et l'aide-cuisinier.ère, s'assurer de l'entretien complet de la cuisine ;
- Avec la chef et le/la pâtissier.ère, entreposer les provisions de manière efficace et sécuritaire pour le bien-être physique des membres de notre personnel et règlements sanitaires pour nos clients ;
- Entreposer tous les aliments utilisant la méthode établie afin de respecter les processus d'organisation, de santé et sécurité ;
- Goûter à tout afin de bien connaître notre produit et s'assurer de sa qualité ;
- Suivre les normes de santé et de sécurité ;
- Toujours étiqueter et mettre la date sur tous les aliments.

Qualifications et compétences :

- Avoir le droit de travailler au Canada ;
- Détenir un certificat en manipulation des aliments ou un certificat de la sécurité alimentaire (Food Handler Certification) ou s'engager à l'obtenir ;
- Pouvoir communiquer en français avec les employés et les clients ;
- Connaissance ou volonté à apprendre l'utilisation du site Shopify ;
- Connaissances et aptitudes technologiques ;
- Intérêt à connaître la valeur alimentaire des produits et de la fonction des nutriments ;
- Avoir de l'initiative, faire preuve d'autonomie, orientée vers les solutions et capable de travailler sous pression ;
- Habilités en communication et en travail d'équipe ;
- Posséder une vérification des antécédents judiciaires vierge * *obligatoire* ;
- Posséder un permis de conduire et avoir un véhicule ou pouvoir se rendre au travail sans difficulté.

Veuillez soumettre votre candidature avec lettre de présentation et votre curriculum vitae,
en français, le plus tôt possible par courriel à emplois@lacle.ca

Téléphone : 705 725-9755 Télécopieur : 705 725-1955 Site Web : www.lacle.ca

Nous ne communiquerons qu'avec les personnes dont la candidature aura été retenue pour une entrevue.