

Titre du poste **Cuisinier Frites**

Description de l'entreprise

La P'tite Bouffe est une entreprise familiale qui prit racine en 1982 à St-Alphonse-Rodriguez. Restaurant de type casse-croûte, La P'tite Bouffe se démarque par ses valeurs qui sont d'utiliser des ingrédients frais et de qualités et d'offrir un service chaleureux et rapide. Pour voir l'historique du restaurant : <https://laptitebouffe.com/historique/>

Résumé du rôle et des attentes

Le cuisinier au poste des frites aura comme rôle d'être responsable au quotidien du service des frites et de l'emballage des commandes. On s'attend de lui de coordonner le service de la nourriture.

Responsabilités :

Sous la direction du gérant des opérations, le ou la titulaire du poste a comme fonction première d'effectuer la préparation, le service et le nettoyage du poste des frites et autres tâches diverses permettant un service rapide et de qualité de la nourriture.

Rôle :

- Personne responsable du poste de travail des frites.
- Responsable de la préparation, du service et de l'entretien de son poste de travail pendant le quart de travail.
- Dois voir/pouvoir contrôler toutes les commandes qui sortent.
- Dois prioriser un service rapide et de qualité de la nourriture.

Tâches :

- Effectuer la préparation du poste des frites
 - Remplir la table froide
 - Remplir le congélateur à amuse-gueule
 - Remplir l'emballage
- Effectuer le service des aliments
- Coordonner les 3 postes pendant le service (Burger, Frites et Pizza)
- Aider les autres postes pendant le service
- Tenir son poste de travail propre en tout temps
- Effectuer les autres tâches reliées à l'entretien du poste des frites
- Effectuer des tâches d'entretien hebdomadaire
- Aider ses collègues à terminer leurs listes de tâches

Compétences requises :

- Aucune formation précise

Habiletés :

- Bonne forme physique
- Endurance
- Travail d'équipeLeadership

Connaissances et qualités :

- Capacité d'adaptation
- Engagement
- Rigueur
- Souci du travail bien fait
- Tolérance pour le travail routinier
- Rapidité d'exécution

Exigences :

- Avoir respecté toutes les aptitudes de base de : aide-cuisinier aux frites
- Est la personne responsable de son poste de travail pendant son quart de travail
- Prépare l'emballage pour les commandes

Aptitudes supplémentaires

- Donner des directives claires
- Vérifier le contenu de la commande
- Planifier l'inventaire et la préparation de son poste avant chaque service
- Être capable de faire le suivi des Pizzas

Horaires et rémunération :

35 à 40 heures par semaine)

11h00 à la fermeture

Salaire de départ : **15\$/heure**

**POSTULEZ EN QUELQUES
SECONDES!**

CLIQUEZ



Tâches pendant le service :

- On call le coupon
 - Combien de frites?
 - Est-ce qu'il y a des amuse-gueules à cuire ou décongeler (Pogo, rondelles, croquettes, P'tites Pizz, burger ou hotdog végété)?
 - Est-ce qu'il y a des garnitures à préparer?
- On prépare la commande
 - Cuisson
 - Montage
- On emballe la commande
 - Choisir un sac convenable
 - On vérifie le coupon
- On envoie la commande complétée

Journée type Poste frite:

10h55: arrivée

10h59: Pointer son entrée

11h00: prêt à travailler

11h00 à midi

- Remplir la liste de tâche **Matin**
- Blanchir les patates
- Remplir l'emballage
- Remplir le congélateur à amuse-gueules
- Remplir la table froide

Midi à 14h00

- Service (Préparation des commandes)

14h00 à 15h00: Rotation des dîners

15h00 à 17h00

-
- Remplir la liste de tâche **Jour**

- Blanchir les patates

- Remplir l'emballage

- Remplir le congélateur à amuse-gueules

- Remplir la table froide

17h00 à 19h00

Service (Préparation des commandes)

19h00 à la fermeture

Remplir la liste de tâche **Close**

- Ménage de sa station de travail

- Balai

- Aide aux autres départements

Remise de la liste de tâche au chef de quart pour approbation

Pointer sa sortie

**POSTULEZ EN QUELQUES
SECONDES!**

CLIQUEZ

