

Coopsco Trois-Rivières a pour mission d'offrir des produits et des services adaptés aux besoins des personnes et des collectivités tout en multipliant les partenariats avec les réseaux éducationnels. Œuvrant dans les milieux scolaires depuis plus de 30 ans, ses principaux secteurs d'activités sont : la librairie, l'informatique, les fournitures scolaires et les services alimentaires. Elle opère 5 points de services situés à l'UQTR, au Collège Lafleche, au Cégep de Trois-Rivières et au Collège Shawinigan (magasin et cafétéria). Elle est donc à la recherche de personnes dynamiques et impliquées pour participer à son développement.

AIDE CUISINIER/ÈRE **(POUR LA SUCCURSALE ALIMENTAIRE DU COLLÈGE SHAWINIGAN)**

DESCRIPTION SOMMAIRE DU POSTE

Relevant du responsable du service alimentaire, la personne nommée au poste d'aide cuisinier devra préparer, fabriquer et assembler différents mets chauds et/ou froids en fonction des procédures et recettes établies et des règles d'hygiène et salubrité de l'établissement. La personne recherchée devra plus particulièrement :

Aider à la préparation générale en cuisine selon les besoins (Sandwicherie, Viennoiseries, etc.)
Assurer le service aux caisses
Préparation d'aliments variés
Aide au casse-croûte
Promouvoir les produits afin de fidéliser la clientèle
Exercer toute tâche pouvant contribuer au développement et aux bonnes opérations de la coopérative.
Assurer la bonne tenue des opérations de son secteur
Contribuer à la mission de la coopérative

HABILETÉS ET EXIGENCES REQUISES

Détenir un diplôme d'études secondaires;
Expérience pertinente nécessaire comme aide-cuisinier;
Aimer travailler avec un public varié;
Capacité à travailler sous pression;
Entregent, dynamisme, politesse, vigilance, sens de l'organisation, rigueur, débrouillardise, initiative ;
Capacité à travailler en équipe. Entraide et collaboration.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Salaire et avantages sociaux concurrentiels selon le Manuel de l'employé en vigueur.
Débute au salaire minimum, suivi de progression dans l'échelle salariale
Poste à temps plein (de semaine de jour) mais peut varier selon les activités de la cuisine
Début d'emploi immédiatement

Tous les postes sont également ouverts aux hommes et aux femmes. **Seuls les candidates et candidats retenus pour une entrevue seront contactés. Aucun renseignement ne sera donné par téléphone.**

Les candidatures doivent parvenir au plus tard le 14 septembre 2018 à:

Coopsco Trois-Rivières
Jean Daigle, CPA, CMA
Directeur des services administratifs
3351, boul. Des Forges, local 1255, Pavillon Albert-Tessier
Trois-Rivières (Québec) G9A 5H7
Courriel: controleur@cooputr.qc.ca
Fax : 819-371-1266