

## OFFRE D'EMPLOI

# Chef Cuisinier/Cuisinière

## Département Prêt-à-Manger

### Poste temps plein

40h/semaine

### Description du poste

Nordest, entreprise familiale spécialisée dans la découpe de viandes du Québec, la fabrication de saucisses artisanales faibles en gras et de plats prêts-à-manger traditionnels, recherche un(e) Chef Cuisinier/Cuisinière pour son département de prêt-à-manger. Le candidat retenu jouera un rôle clé dans la gestion de la cuisine, le développement de nouvelles recettes et la supervision des opérations de production alimentaire.

### Responsabilités principales

- Planifier et diriger les activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments
- Évaluer les besoins en aliments et, s'il y a lieu, estimer le coût des matières premières et de la main-d'œuvre
- Préparer et faire cuire des aliments selon les recettes établies
- Superviser et encadrer le travail des employés de cuisine
- Expliquer les nouvelles techniques culinaires et l'utilisation des nouveaux équipements au personnel
- Développer de nouvelles recettes pour diversifier l'offre de prêt-à-manger en assurant une qualité conforme aux normes de Nordest

### Exigences et compétences requises

- Expérience préalable en cuisine professionnelle, idéalement en production alimentaire de grande échelle
- Créativité et passion pour l'innovation culinaire
- Capacité à gérer plusieurs tâches simultanément et à travailler sous pression
- Leadership et aptitude à former et encadrer une équipe
- Connaissance des normes d'hygiène et de salubrité alimentaire
- Capacité à soulever et déplacer des charges modérées si nécessaire

### Conditions de travail

- Horaire du lundi au jeudi de 7h à 16h et vendredi de 7h à 12h
- Prix employés très avantageux sur les produits



Nordest

Veillez faire parvenir votre C.V. à [gestion@boucherienordest.com](mailto:gestion@boucherienordest.com)  
ou **contactez-nous** au 819-623-5474