

CHEF(FE) DE PRODUCTION

Statut: Temps plein

Lieu de travail: Saint-Nicolas

Salaire: à discuter, selon expérience

Entrée en fonction immédiate

SOMMAIRE DU POSTE

Votre mission est de planifier, organiser, diriger, contrôler et évaluer les activités de la cuisine (cuisine, portionnaire et emballage) ainsi que les commandes, transferts et l'entreposage des produits sous la direction de la Directrice générale.

FONCTIONS ET RESPONSABILITÉS

- **Planifier, organiser, diriger, contrôler** les activités de la cuisine, des commandes et de l'entrepôt
- élaborer et mettre en oeuvre des programmes visant à assurer l'utilisation efficace des matériaux, de la main-d'oeuvre et de l'équipement afin d'atteindre les objectifs de production fixés
- préparer et gérer les commandes, transferts et des recettes;
- préparer des calendriers de production et tenir l'inventaire des ingrédients et des produits finis;
- prévoir et apporter des changements aux machines et à l'équipement, au système de production et aux méthodes de travail;
- diriger un système de contrôle de la qualité et mettre en place des méthodes de rapports sur la production;
- embaucher et superviser les employés et leur donner de la formation liée à l'utilisation du nouvel équipement ou aux techniques de production ou surveiller leur formation.
- Développer/améliorer/tester de nouvelles recettes
- Gestion de l'inventaire
- Gestion de la réception et des expéditions
- Toute autre tâche connexe

HABILITÉS ESSENTIELLES

- Leadership
- Gestion du temps et des ressources
- Autonome et rigoureux

CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES

- Repas offert
- Rabais employé sur tous les produits en boutique
- Poste temps plein