

## Cuisinier de pizza

### DESCRIPTION DE LA FONCTION

#### Sommaire :

Le cuisinier de pizza a le mandat d'accroître la clientèle et les ventes dans son rayon. Il reçoit, agence et place les différents produits de son rayon de façon à maintenir l'espace de travail propre et attrayant.

#### Responsabilités :

- Préparer les aliments tels que les viandes, les fromages et les légumes selon les recettes définies.
- Vérifier la qualité et la consistance du produit final.
- Préparer la pâte à pizza selon les recettes
- Placer les garnitures de pizza sur ou dans la pâte à couper et déposez-la dans le four.
- Vérifier que la qualité et la fraîcheur du produit sont maintenues, conformément aux standards.
- Offrir un service à la clientèle exceptionnel et attentionné;
- S'assurer de l'utilisation sécuritaire et efficace de l'équipement et des diverses fournitures;
- Nettoyer et maintenir propre l'espace de travail, les comptoirs et les tablettes;
- Respecter les normes établies de sécurité et de salubrité alimentaire;
- Être vigilant afin de minimiser les bris et les pertes de marchandises;
- Autres tâches connexes.

#### Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent;
- Vous avez un minimum de 6 mois d'expérience dans comme cuisinier de pizza;
- Vous possédez de grandes capacités de communication et êtes attentif aux besoins de la clientèle;
- Vous possédez de grandes habiletés techniques dans le rayon approprié;
- Votre personnalité se distingue par votre dynamisme, votre entregent et votre débrouillardise;
- Être disponible en fonction des heures d'ouverture du commerce et selon des horaires variés.

#### Salaire :

Selon expérience

*Aux fins de cet affichage, le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Ce poste est ouvert également aux hommes et aux femmes*