

English below

Offre d'emploi – Préposé à la préparation (Pre Cook)

Lieu : Chicken Chef – Lorette, Manitoba

Type de poste : Temps partiel / Temps plein (à discuter)

Horaire : Quarts de jour, soir et fin de semaine

Date d'entrée en poste : Dès que possible

À propos de nous :

Fondé en 1978, Chicken Chef est l'une des chaînes de restaurants familiaux à la croissance la plus rapide de l'Ouest canadien. Nous sommes fiers de servir notre communauté avec notre célèbre poulet frit sous pression, nos pizzas à pâte fraîche et une atmosphère chaleureuse.

Description du poste :

Nous sommes actuellement à la recherche d'un Préposé à la préparation fiable et efficace pour rejoindre notre équipe de cuisine à Lorette. Le Préposé à la préparation joue un rôle clé en préparant les ingrédients, en soutenant les cuisiniers et en maintenant un environnement de travail propre et organisé.

Responsabilités :

- Aider à la préparation des aliments en lavant, coupant et portionnant les ingrédients
- Préparer des éléments de menu simples sous la supervision du cuisinier ou du superviseur de cuisine
- S'assurer que tous les aliments sont préparés et entreposés selon les normes de sécurité alimentaire
- Garder les postes de travail propres, désinfectés et bien approvisionnés tout au long du quart de travail
- Aider à la réception et à l'organisation des livraisons de nourriture
- Effectuer des tâches de nettoyage des ustensiles et de l'équipement de cuisine
- Soutenir l'équipe de cuisine pendant les périodes de grande affluence

Exigences :

- Expérience préalable en cuisine (un atout, mais non obligatoire)
- Connaissances de base en préparation alimentaire et en pratiques d'hygiène
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement rapide
- Bon esprit d'équipe et compétences en communication
- Souci du détail et engagement envers la sécurité alimentaire
- Flexibilité pour travailler de jour, de soir et les fins de semaine

Ce que nous offrons :

- Environnement de travail amical et solidaire
- Repas du personnel à prix réduit
- Salaire horaire compétitif
- Formation offerte sur place
- Possibilités d'évolution au sein du restaurant

Comment postuler :

Envoyez votre CV à byala@cdem.com au plus tard le 09 mai 2025 à 12h.

Job Posting – Pre Cook

Location: Chicken Chef – Lorette, Manitoba

Position Type: Part-time / Full-time (to be discussed)

Schedule: Day, evening, and weekend shifts

Start Date: As soon as possible

About Us:

Founded in 1978, Chicken Chef is one of the fastest-growing family restaurant chains in Western Canada. We are proud to serve our community with our famous pressure-fried chicken, fresh dough pizzas, and a welcoming atmosphere.

Job Description:

We are currently looking for a reliable and efficient Pre Cook to join our kitchen team in Lorette. The Pre Cook plays an essential role in preparing food items, supporting line cooks, and maintaining a clean and organized kitchen environment.

Responsibilities:

- Assist in food preparation by washing, cutting, and portioning ingredients
- Prepare basic menu items under the supervision of the Line Cook or Kitchen Supervisor
- Ensure that all food is prepared and stored according to food safety standards
- Keep workstations clean, sanitized, and properly stocked throughout the shift
- Assist with receiving and organizing food deliveries
- Perform basic kitchen duties, including cleaning utensils and kitchen equipment
- Support the kitchen team during busy periods

Requirements:

- Previous experience in a kitchen environment (an asset but not required)

- Basic understanding of food preparation and hygiene practices
- Ability to work efficiently in a fast-paced environment
- Good teamwork and communication skills
- Attention to detail and commitment to food safety
- Flexibility to work day, evening, and weekend shifts

What We Offer:

- Friendly and supportive work environment
- Staff meal discounts
- Competitive hourly wage
- On-the-job training provided
- Opportunities for growth and advancement within the restaurant

How to Apply:

Send your resume to byala@cdem.com no later than May 9, 2025, at 12:00 PM.