
Date d'affichage:		Date limite:	
Titre de poste:	Aide - Commis en préparation alimentaire	Supérieur immédiat:	Superviseur alimentaire ou chef d'équipe
Service:	Alimentaire préparé et autres revenus	Localisation :	
Classification:	Employé		Niveau I
Durée contrat :	CDD temps complet 35h par semaine		
Date de début :			

Description du poste :

L'aide commis en préparation alimentaire est chargé d'exécuter des tâches simples qui permettent d'assurer la satisfaction des membres : effectuer des opérations permettant la préparation des aliments par les commis, emballer les produits ou encore garantir la propreté des aires alimentaires.

Tâches communes :

- ✓ Garantit un haut niveau de service, et particulièrement un accueil chaleureux et courtois aux membres.
- ✓ Nettoie et assainit les machines, les surfaces de travail, les planchers, les plats, les ustensiles, les comptoirs, présentoirs et surfaces de vente ou de consommation des produits.
- ✓ Applique les procédures du service, et respecte les normes de qualité et d'uniformité du produit fini.
- ✓ Assure la présentation et la rotation des produits finis, leur emballage et leur étiquetage.
- ✓ Respecte les règles d'hygiène, de sécurité, et de salubrité alimentaire (températures, désinfection, etc...), et le remplissage des registres associés.
- ✓ Assure le stockage des ingrédients, leur transfert vers les aires de préparations. Assure l'évacuation des déchets et le nettoyage.
- ✓ Veille à débarrasser l'aire de vente, de préparation ou d'emballage exempte de tout carton ou débris.
- ✓ Participe au bon fonctionnement de son département et plus généralement à celui de l'entrepôt.
- ✓ Aide au besoin d'autres services de l'entrepôt.

Principales tâches en boucherie :

- ✓ Ajuste l'appareil à étiqueter en fonction du type de produit, pèse, imprime les étiquettes et les colle sur les produits emballés.
- ✓ Place la viande étiquetée dans les présentoirs.
- ✓ Fait fonctionner le hachoir.

Principales tâches en boulangerie :

- ✓ Positionne ou retire les produits des contenants de cuisson (plaquage, etc). Vaporise ou verse éventuellement un glaçage selon les procédures de Costco.
- ✓ Remplit ou vide les échelles, moules, etc avec les ingrédients qui serviront à élaborer les recettes.
- ✓ Pèse, emballe et étiquette les produits.
- ✓ Déplace les produits et les apporte sur l'aire de vente.

Merci de postuler sur le site Costco France, rubrique Carrière :

<http://www.jobs.net/j/JDzufrDd>

La présente fiche de poste constitue une synthèse des principales missions et tâches et n'est donc pas exhaustive ni contractuelle. Elle pourra évoluer en fonction des besoins de la société, des évolutions technologiques ou organisationnelles.

Principales tâches en mets préparés:

- ✓ Coupe les légumes et autres ingrédients pour les salades, les plats principaux et pour garnir les plats préparés. Prépare les plateaux, les repas, les pizzas et les salades.
- ✓ Prépare et cuit les poulets, les produits de rôtisserie et les plats. Sauce les produits qui doivent l'être, rassemble les ingrédients des plats et des sauces, les mélange manuellement, les met en forme et les assemble. Cuit les produits en utilisant un four ou une rôtissoire adaptée.
- ✓ Prépare les plateaux, les repas, les pizzas et les salades.
- ✓ Suit les recettes et illustrations de Costco en matière de présentation du produit et de respect des normes de qualité.
- ✓ Effectue et saisit les relevés de températures. Enregistre les produits abîmés, démarqués.

Qualifications souhaitées :

Formation :

- En Boucherie : CAP Boucherie
- En Boulangerie : CAP boulangerie.

Accessible sans diplôme.

Habilitations nécessaires :

Des formations et autorisations internes spécifiques pourront être dispensées par la société.

Qualités requises : faire preuve de rigueur, dans le respect des délais, des normes d'hygiène et dans le contrôle des marchandises.

Merci de postuler sur le site Costco France, rubrique Carrière :

<http://www.jobs.net/j/JDzufrDd>

La présente fiche de poste constitue une synthèse des principales missions et tâches et n'est donc pas exhaustive ni contractuelle. Elle pourra évoluer en fonction des besoins de la société, des évolutions technologiques ou organisationnelles.