



English follows

Cuisinier de production

Les Fougères, Chelsea (Québec)

Rémunération : de 20,00 \$ à 22,00 \$

Horaire : 3 à 4 jours par semaine

Heures : 20 à 32 heures par semaine, selon les besoins changeants de l'entreprise

Lieu : sur place

À propos de nous

Les Fougères est un restaurant renommé, une épicerie fine et une usine de production alimentaire artisanale située au cœur de Chelsea, au Québec.

Reconnus pour notre engagement envers la qualité, le savoir-faire et des expériences client exceptionnelles, nous produisons une gamme variée de plats préparés et de produits de spécialité destinés aux clients du commerce de détail et de la restauration.

Nous recherchons un cuisinier de production expérimenté et fiable pour rejoindre notre équipe de cuisine de vente en gros. Ce poste est idéal pour un professionnel de la cuisine qui aime travailler dans un environnement de production structuré, qui respecte des normes élevées en matière de salubrité alimentaire et qui met un point d'honneur à produire des aliments d'une qualité constante.

Responsabilités

- Préparer et cuisiner des produits alimentaires conformément aux recettes, aux spécifications et aux horaires de production établis.
- Contribuer à la production d'aliments préparés et de produits spécialisés destinés à la distribution au détail et en gros.

- Respecter toutes les normes en matière de salubrité alimentaire, d'hygiène et de contrôle de la qualité.
- Tenir à jour des registres précis sur la production, les stocks et la traçabilité, selon les exigences.
- Suivre les procédures de production réglementées par l'ACIA et le MAPAQ.
- Aider à la réception, à l'entreposage, à l'étiquetage et à la rotation des stocks.
- Veiller à ce que le lieu de travail soit propre, bien rangé et hygiénique.
- Travailler en collaboration avec les équipes de cuisine, de vente au détail et de production.
- Participer aux initiatives d'amélioration continue liées à la qualité des aliments, à l'efficacité et à la salubrité alimentaire.

Qualifications

Obligatoires

- Formation culinaire suivie dans le cadre d'un programme reconnu.
- Certificat valide de manipulation des aliments.
- Expérience préalable dans un établissement de production alimentaire agréé par l'ACIA.
- Solides connaissances des principes de salubrité alimentaire, des pratiques d'hygiène et des systèmes fondés sur le HACCP.
- Capacité à suivre les recettes et les procédures de production en prêtant attention aux détails.
- Capacité à soulever jusqu'à 25 kg (55 lb) et à rester debout pendant de longues périodes.
- Moyen de transport fiable pour se rendre à Chelsea, au Québec.

Atouts

- Expérience en matière de traçabilité, de codage des lots, d'étiquetage et de documentation de production.

- Expérience dans les cuisines commerciales, la fabrication de produits alimentaires ou la production d'aliments préparés.
- Bilinguisme (anglais et français).

Ce que nous offrons

- Un salaire horaire concurrentiel allant de 20,00 \$ à 22,00 \$, selon l'expérience.
- Un horaire flexible de 3 à 4 jours par semaine.
- La possibilité de travailler au sein d'une équipe culinaire réputée et avec des produits alimentaires haut de gamme.
- Un milieu de travail solidaire et collaboratif.
- Des rabais pour les employés sur les produits alimentaires et les articles de détail.
- Des possibilités de formation et de perfectionnement continu.

Horaire

- Quarts de jour
- Heures supplémentaires occasionnelles selon les besoins
- De 20 à 32 heures par semaine, selon les besoins de l'entreprise

Production Cook

Les Fougères Chelsea, QC

Pay: \$20.00 to \$22.00 per hour

Schedule: 3 to 4 days per week

Hours: 20 to 32 hours per week, depending on the evolving needs of the business

Location: In-person

About Us

Les Fougères is an award-winning restaurant, gourmet food store, and artisanal food production facility located in the heart of Chelsea, Québec. Known for our commitment to quality, craftsmanship, and exceptional customer experiences, we produce a variety of prepared foods and specialty products for retail and food service customers.

We are seeking an experienced and reliable Production Cook to join our wholesale kitchen team. This role is ideal for a culinary professional who enjoys working in a structured production environment, maintains high food safety standards, and takes pride in producing consistently excellent food products.

Responsibilities

- Prepare and cook food products according to established recipes, specifications, and production schedules.
- Support the production of prepared foods and specialty products for retail and wholesale distribution.
- Adhere to all food safety, sanitation, and quality control standards.
- Maintain accurate production, inventory, and traceability records as required.
- Follow CFIA and MAPAQ regulated production procedures.
- Assist with receiving, storing, labeling, and rotating inventory.
- Maintain a clean, organized, and sanitary workspace.
- Work collaboratively with the kitchen, retail, and production teams.
- Participate in continuous improvement initiatives related to food quality, efficiency, and food safety.

Qualifications

Required

- Culinary training from a recognized culinary program.
- Valid Food Handler Certification.
- Previous experience in a CFIA-licensed food production facility.

- Strong knowledge of food safety principles, sanitation practices, and HACCP-based systems.
- Ability to follow recipes and production procedures with attention to detail.
- Ability to lift up to 25 kg (55 lbs) and remain on your feet for extended periods.
- Reliable transportation to Chelsea, QC.

Preferred

- Experience with traceability, lot coding, labeling, and production documentation.
- Experience in commercial kitchens, food manufacturing, or prepared food production.
- Bilingualism (English and French).

What We Offer

- Competitive hourly wage of \$20.00 to \$22.00 based on experience.
- Flexible schedule of 3 to 4 days per week.
- Opportunity to work with a respected culinary team and premium food products.
- Supportive and collaborative work environment.
- Employee discount on food and retail products.
- Ongoing learning and development opportunities.

Schedule

- Day shifts
- Occasional overtime as required
- 20 to 32 hours per week depending on business requirements