

Lexique – Secteur Production alimentaire (pavillon Maisonneuve et Rosemont)

Titre emploi	Route	Horaire	Hrs	Tâches
CUISINIER 6301E	M1	6H45\15H00	38.75	Cuisson des viandes et poissons, aider au centre de cuisson dans le préparation de différents mets.
CUISINIER 6301E	M2	6h00\14h15	38.75	Préparation des déjeuner, aprovisionnement la courroie et la cafétéria, aider au centre de cuisson
CUISINIER 6301E	M3	6h00\15h00	38.75	Préparation des soupes et mets en sauce pour la cafétéria et les patients
CUISINIER 6301E	M4	6h45\15h00	38.75	Cuisson des viandes et poissons à la plaques, aider au centre de cuisson, responsable de l'approvisionnement pour Rosemont
CUISINIER 6301E	M5	6h45\15h00	38.75	Préparation des mets spéciaux pour les patients, approvisionner la courroie
CUISINIER 6301E	M6	6h45\15h00	38.75	Préparation des traiteurs et des plats pour apporter, aider au centre de cuisson
Cuisinier 6301E	J	6h45\15h00 6h00\14h15	38.75	Poste tournant, remplacer les postes de cuisinier pendant leurs congés
CUISINIER 6301E	M12	6H00\15H00	38.75	Préparation des légumes et féculents pour la cafétéria et les patients, approvisionner la courroie et la cafeteria
AIDE C 2699E	M11	6H00\14H15	38.75	Préparation des sandwichs pour les patients, aide au centre de cuisson,
AIDE C 6299E	M13	10H30\18H45	38.75	Préparation pour la sandwicherie, préparation pour le repas du souper de la cafétéria et des patients, fermeture de la cuisine.
AIDE C 6299E	M14	9H00\17H15	38.75	Préparation pour le bar à salade et des plats à apporter, préparation pour le repas du souper des patients et de la cafétéria
AIDE C 6299E	R24	8H30\16H45	38.75	Préparation pour le repas du diner de la cafeteria et des patients du pavillon Rosemont
Cuisinier 6301E	M16	5h15\13h30	38.75	Préparation des desserts, muffins, biscuits, etc. Nécessaire pour les patients et la cafeteria
Cuisinier 6301E	M17	5h15\13.30	38.75	Préparation des desserts, muffins, biscuits, etc. Nécessaire pour les patients et la cafeteria

Suite - Lexique – Secteur Production alimentaire

Titre emploi	Route	Horaire	Hrs	Tâches
PSA 6386E	M8	6H00\14H15	38.75	Aide au poste des sauces et soupe, vider et nettoyer les marmites, disposer les insertions dans les chariots chauffant, nettoyer son poste de travail, effectuer la mise en place, approvisionner la cafétéria et la courroie. Respecter les règles d'hygiène et salubrité
PSA 6386E	M8	Fin de semaine	15.5	Aide au poste des sauces et soupe, vider et nettoyer les marmites, disposer les insertions dans les chariots chauffant, nettoyer son poste de travail, effectuer la mise en place, approvisionner la cafétéria et la courroie. Respecter les règles d'hygiène et salubrité
PSA 6386E	M10	6H00\14H15	38.75	Préposé au centre de pesée, peser, mesurer les ingrédients nécessaire pour la préparation des recettes, préparer et couper les légumes , rotation ,entreposage des fruits et légumes, nettoyer son poste de travail et les équipements.
PSA 6386E	M7	6H00\14H15	38.75	Préparation pour le bar à salade, rotation et entreposage des fruits et légumes. Nettoyer son poste de travail
PSA 6386E	M18	6h45\15h00	38.75	Entretien de la cuisine de production, approvisionner les guenilles, vider les poubelles dans le monte-charge, laver les équipements en production, entretiens des plancher des chambres froides, vider les chariots de Rosemont
PSA 6386	M18	Fin de semaine 6h45\15h00	15.5	Entretien de la cuisine de production, approvisionner les guenilles, vider les poubelles dans le monte-charge, laver les équipements en production, entretiens des plancher des chambres froides, préparer le bar à salade
PSA 6386E	M19	11h45\20h00	38.75	Entretien de la cuisine de production, laver les équipements, tables de travail, chariots, fermeture de la cuisine
PSA 6386E	M9	5H15\13H30	38.75	Peser et mesurer les ingrédients nécessaire pour la confection des recettes en pâtisserie, nettoyer son poste de travail
PSA 6386E	M20	6H00\14H15	38.75	Entretiens des chambres froides en rotation, manipuler les surplus de denrées pour la tablee des chefs, aider au centre de pesée et au postes d'entreposage au besoin.
PSA 6386E	M30	6H00\14H15	38.75	Prise des inventaires pour l'ensemble du service alimentaire, prises de commandes, réception manipulation, entreposage des denrées périssable et non-périssable, mise à jour des feuilles d'inventaire
PSA 6386E	M31	6H00\14H15	38.75	Prise des inventaires des viandes, poissons, légumes, autres nécessaire pour la production des repas. Prise des commandes, réception des marchandises, rotation et entreposage des denrées, entretiens de poste de travail.
AA 5315	M32	6H30\14H30	35	Entrée des commandes dans GRM, mise à jours des listes de fournisseurs, recherche de produits nécessaire pour le service alimentaire. Vérifier les factures et les livraisons
AA 5315	J	6H30\14H30	35	S'occuper de compléter des fichiers de statistiques des ventes et de fin de périodes. Affichages des menus de la cafeteria, mise à jour de l'intranet, répondre aux demandes des gestionnaires