

Responsabilités

1. Préparation des aliments

Préparer les ingrédients selon les normes de McDonald's (pain, viande, garnitures, sauces).

Cuire les galettes de bœuf, morceaux de poulet ou autres produits selon les procédures établies.

Suivre les temps et températures de cuisson pour assurer une qualité constante.

Assembler les hamburgers, sandwiches et wraps selon les fiches de production.

2. Entretien et organisation de la cuisine

Maintenir le poste de travail propre et bien organisé en tout temps.

Nettoyer les équipements : grille, friteuse, tables de préparation, surfaces.

Appliquer les procédures de nettoyage en fin de quart.

3. Production et rapidité

Préparer les commandes rapidement tout en respectant les standards.

Gérer plusieurs commandes simultanément pendant les périodes achalandées.

Refaire les produits manquants pour garder un inventaire prêt à l'utilisation (mise en place).

4. Travail d'équipe

Communiquer avec le service au comptoir et au service à l'auto pour préparer les commandes.

Coopérer avec les autres membres de l'équipe pour assurer un service rapide et **agréable**.

5. Conformité aux procédures McDonald's

Respecter les standards de présentation des produits.

Suivre les étapes et techniques exactes de préparation enseignées durant la formation.

Appliquer les politiques de sécurité au travail.

Avantages chez McDonald's Maje+Cie

- Repas employé à 50%.
- Horaire flexible.
- Des semaines d'appréciation des employés.
- Des activités d'équipes (Été, Noël, Tournoi de soccer, etc.)
- Possibilité d'avancement
- Assurances Collective (Certaines conditions s'appliquent)