

Offre d'emploi : Cuisinier

Résidence : Domaine Le Roussillon

Description de l'entreprise :

Les Jardins Mercier est une résidence pour aînés située à Mercier, offrant un milieu de vie chaleureux, humain et sécuritaire. Avec près de 200 unités, nous avons à cœur d'offrir des services personnalisés favorisant le bien-être et la qualité de vie de nos résidents.

Nous sommes actuellement à la recherche d'un(e) cuisinier(ère) pour un poste permanent à temps complet de jour.

Joignez-vous à une équipe dévouée et contribuez à créer un environnement accueillant et gourmand pour nos résidents!

Description générale :

Sous l'autorité du Chef cuisinier, le ou la titulaire du poste aura pour principale fonction de préparer les plats selon les procédures établies, en assurant un service de qualité et respecter les normes d'hygiène et de salubrité. En l'absence du chef cuisinier, il/elle veillera également à la bonne marche des opérations en cuisine.

Différents avantages sociaux :

- Salaire à partir de 20,05\$/heure à 22,55\$/heure, selon l'expérience
- Congés mobiles
- Stationnement sur place
- Avantage repas
- Assurance collective 6 mois après l'embauche (Un minimum de 28 heures travaillées par semaine)

Tâches et responsabilités :

- Contribuer à la préparation des repas;
- Monter les assiettes selon les standards établis par le chef cuisinier;
- Contribuer au maintien de l'ordre, de la propreté et de la salubrité des lieux;
- Nettoyer et fermer à la fin de chaque repas les équipements de cuisine;
- Ranger les produits selon les procédures établies et nettoyer les aires de travail;
- Collaborer au rangement et au nettoyage du garde-manger.

Supérieur immédiat :

Chef cuisinier

Horaire de travail :

- Poste à temps complet et permanent
- 40h semaine + 1 fds sur 2 (horaire entre 9h30 et 18h30)

Qualifications requises :

- Formation culinaire reconnue Diplôme d'études professionnelles (DEP) ou un équivalent;
- Minimum d'un (1) an d'expérience pertinente dans un poste similaire;
- Expérience dans une résidence pour personnes âgées ou en milieu hospitalier (atout).

Caractéristiques personnelles :

- Capacité à travailler en équipe et à coopérer;
- Sens de l'organisation et rigueur;
- Bonne communication interpersonnelle;
- Disponible et responsable.
- Bonne organisation

- Rapidité d'exécution
- Ponctuel et assidu
- Flexible pour les horaires.
- La connaissance des exigences de la MAPAQ est un atout.

Voilà des défis stimulants, au cœur d'un milieu humain et valorisant, à la hauteur de vos ambitions!

Pour toute question ou pour soumettre votre candidature, veuillez communiquer avec Léa Garant, directrice de la résidence, à l'adresse suivante : direction@domaineleroussillon.ca