

Une carrière où s'intègrent passion et collaboration, C'est ici.

POSTULE EN LIGNE
recrutementcisssme.com

Montréal-est

Le Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montréal-est est actuellement à la recherche de **Cuisinier**

Un emploi dans le secteur public dans le domaine de la santé, c'est avoir l'envie de servir et apporter vos compétences pour le bien de la population.

Avec ses 15 000 employés, la grande famille du CISSS de la Montréal-est est le plus grand employeur de la région et a cette mission à cœur en étant une organisation qui encourage l'engagement, la collaboration, et le bien-être de ses employés.

Vous y trouverez une équipe, de futurs collègues et amis ainsi que des opportunités d'emploi stimulantes et des possibilités d'évolution et de carrière.

Responsabilités du Cuisinier:

- Prépare, assaisonne, cuit et proportionne les aliments;
- S'assure de l'utilisation optimum des denrées;
- Tient à jour la liste des réserves de denrées alimentaires.

Conditions d'emploi :

- Une opportunité de travailler près de chez toi
- Salaire de 24.76\$/heure
- Un régime d'assurances collectives
- Un régime de retraite
- 4 semaines de vacances après 1 an de service
- 9 jours de maladie et 13 congés fériés
- Un environnement de travail agréable où tu ne verras pas passer tes journées
- Une équipe de travail compétente

Les exigences liées à l'emploi de Cuisinier :

- Diplôme d'études professionnelles DEP en cuisine
- Vous devez obligatoirement être disponible sur 2 quarts de travail (jour et soir) ainsi qu'une fin de semaine sur deux
- Une expérience en milieu institutionnel constitue un atout
- Disposer à se déplacer dans nos installations

Vous souhaitez rejoindre une équipe de professionnels engagés qui ont à cœur d'offrir les meilleurs services possibles à leur clientèle?

Rendez-vous sur www.recrutementcisssme.com afin d'acheminer votre candidature en ligne dès maintenant.