



**Le Centre d'accueil Marcelle-Ferron et l'Accueil Du Rivage** sont des CHSLD privés conventionnés de dimension humaine dont chacune des interventions vise à améliorer la qualité de vie du résident et ainsi lui offrir un milieu de vie adapté à ses besoins individuels. Agréés à deux reprises avec mention d'honneur, le **Centre d'accueil Marcelle-Ferron** (273 lits) et **l'Accueil du Rivage** (33 lits) sont des milieux de vie chaleureux et sécuritaires pour les résidents et des milieux de travail dynamiques et reconnaissants pour son personnel. En ce sens, nous valorisons le travail d'équipe et avons mis en place une structure innovatrice basée sur l'approche coach, la valorisation et l'implication du personnel.

**Vous êtes intéressé(e) à relever un défi et à participer à la réussite d'une structure innovante?**

**Vous avez un bon sens de l'organisation, êtes méthodique, dynamique et avez de l'entregent? Vous êtes la personne qu'il nous faut!**

**Le Centre d'accueil Marcelle-Ferron et l'Accueil Du Rivage sont à la recherche de 2 cuisinier(ère)s pour un remplacement à temps complet.**

- **Centre d'accueil Marcelle-Ferron** : 8600 Bd Marie-Victorin, Brossard, QC, J4X 1A1
- **Accueil Du Rivage** : 1008 Saint-Antoine-sur-Richelieu, QC, J0L 1R0

**Profite d'un salaire concurrentiel de 25,78\$ /heure ainsi que nos nombreux avantages sociaux auxquels tu auras droit si tu te joins à notre équipe!**

**CHSLD PRIVÉ CONVENTIONNÉ** : mêmes avantages sociaux que le réseau public de la santé

- 4 semaines de vacances après une année de travail à temps complet;
- Treize (13) jours de congés fériés et 9.6 journées de maladies pour une année de travail à temps complet (ou au prorata des journées travaillées pour les employés à temps partiel);
- Assurances collectives
- Un fonds de pension à prestation déterminée;
- Repas conventionnés
- Stationnement gratuit
- Possibilité de remplacement long-terme
- Accès, pour vous et votre famille, à un programme d'aide aux employés gratuit.

**Description du poste :**

Personne qui prépare, assaisonne, cuit et portionne les aliments; s'assure de l'utilisation optimum des denrées. Elle peut tenir à jour la liste des réserves de denrées alimentaires.

**Exigences :**

- Doit détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'une école reconnue par le ministère compétent ou posséder une compétence équivalente.
- Patience, tolérance et respect envers les personnes;
- Fait preuve de ponctualité et de fiabilité;
- Aime le travail d'équipe.

La personne sera appelée à remplacer aussi l'aide-cuisinier et les préposés au service alimentaire.

Port du masque obligatoire en tout temps.

Statut vaccinal: Adéquatement, protégé.

## **POSTULEZ DÉS MAINTENANT :**

Les personnes intéressées à poser leur candidature doivent faire parvenir leur curriculum vitae à Mme **Amina Aqsous, conseillère en ressources humaines**, à l'adresse suivante :

**[dotation.camf16@ssss.gouv.qc.ca](mailto:dotation.camf16@ssss.gouv.qc.ca)**

Ou par téléphone au :

**450-923-1430 poste 5899**