

TITRE DE L'EMPLOI : Cuisinier·ère

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS : Il·Elle prépare les repas diversifiés et sains en fonction des préférences, particularités, allergies et restrictions des résident·e·s, prépare, assaisonne, cuit et portionne les aliments pour les déjeuné ,repas du midi et du soir, in.

FORMATIONS REQUISES :

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou préparation d'aliments.ou en vois de le devenir.
- Attestation en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ)

EXIGENCES PARTICULIÈRES :

- Avoir à cœur le bien-être des résident·e·s, capacité à anticiper les besoins et être prévenant·e, connaissance des normes de salubrité alimentaire, détenir une bonne organisation en gestion des denrées alimentaires et de bonnes pratiques de travail sécuritaire.
- Posséder certaines qualités comme: la bienveillance, l'autonomie, l'intégrité, le respect, un bon jugement et de l'empathie.

Joins-toi à l'équipe de la Maison Véro&Louis!

Fais vite et envoie-nous ton CV à : mlapointe@maisonverolouis.com