



## **Cuisinier(ère) – Résidence Les Jardins de Montarville, Boucherville**

### Description de l'entreprise

Unique en Montérégie, Les Jardins de Montarville est la première résidence spécialisée pour les aînés atteints de la maladie d'Alzheimer où ils peuvent circuler librement dans leur milieu de vie sans aucune restriction. Les Jardins de Montarville se distingue par son approche humaniste et évolutive. Elle propose un environnement unique, adapté en fonction de l'évolution de la maladie et ce, dans le respect et la dignité.

### Description du poste

Responsable du bon déroulement des services aux repas. (64 résidents) Elle vérifie et place les livraisons des fournisseurs. Elle tient à jour la liste des réserves de denrées alimentaires. Personne qui accomplit le travail général à la cuisine. Elle prépare, assaisonne, cuit, proportionne les aliments et s'assure de l'utilisation optimale des denrées. S'assure que les aide-cuisinières effectuent leurs tâches. S'assure de la propreté de la cuisine. Suis les règles de la MAPAQ. Toutes autres tâches connexes.

Avoir suivi la formation d'hygiène et de salubrité, Diplôme en cuisine

Atout: avoir déjà travaillé en résidence

Horaire: temps plein ou temps partiel, une fin de semaine sur deux

Bienvenus aux étudiants:

Tâches du poste :

- Placer les commandes et suivi avec fournisseur
- S'assurer de l'inventaire
- Préparer tous les aliments comme indiqué, de manière hygiénique et de manière efficace



- Suivre les recettes et les spécifications de présentation
- Utiliser l'équipement de cuisine standard de manière saine et efficace
- Nettoyer et entretenir la station en maintenant les standards de sécurité et d'assainissement
- Superviser les opérations de cuisine
- Respecter tous les codes d'assainissement et de production alimentaire

Salaire : 18,37\$ par heure

**Stéphanie Perras**

Directrice générale

Tel: 450-449-3063 poste 102, Fax: 450-655-3765

[www.jardinsdemontarville.ca](http://www.jardinsdemontarville.ca)