

**Lieu de travail**

410 Chemin Chambly, Longueuil
(450) 674-7410 poste 221
emplois@groupeshemie.com

La résidence La Coulée Douce est une entreprise en pleine croissance qui fait partie du Groupe Shemie qui œuvre dans le secteur des ressources intermédiaires depuis près de 30 ans. Nous sommes une entreprise fière de nos 275 employés et nous offrons une autonomie et une latitude dans les responsabilités confiées à notre équipe, et ce, dans une ambiance des plus agréable.

Poste de cuisinier

Horaire de 56 heures par deux semaine, une fin de semaine sur deux
Possibilité d'un poste de fin de semaine
Salaire de départ : 19 \$ / heure (selon expérience)

Description du poste

Le cuisinier doit respecter le menu préétabli, rotatif sur 4 ou 5 semaines. Le menu du jour comporte une soupe, repas principal, dessert. Le cuisinier doit aussi réaliser deux collations par jour.

Le cuisinier a la charge de livrer les repas sur les différents étages de la résidence. Il doit aussi effectuer le nettoyage des chaudrons, casseroles et autres accessoires ayant servis à la préparation des plats. Il doit veiller à l'entretien de sa cuisine par de petites tâches de ménage simple.

Compétences recherchées

Si vous êtes quelqu'un de ponctuel, fiable, responsable, respectueux, autonome et organisé ? Vous êtes la personne que nous recherchons.

Avantages

Un repas gratuit par jour
Stationnement gratuit
Accès facile en transport en commun

Équité en emploi

Cet employeur souscrit au principe d'équité en emploi et applique un programme d'accès à l'égalité en emploi pour les femmes, les autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées.



Certificats et autres accréditations
Hygiène et Salubrité (Souhaité)

Équité en emploi

Cet employeur souscrit au principe d'équité en emploi et applique un programme d'accès à l'égalité en emploi pour les femmes, les autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées.