



Lieu de travail

6125 Boulevard Laurier Ouest, St-Hyacinthe

(450) 768-9908 poste 404

emplois@groupeshemie.com

Le Manoir Deauville 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

Possibilité d'un poste de fin de semaine

Salaire de départ : 19 \$ / heure (ajusté selon expérience)

Description du poste

Le cuisinier travaille en équipe à la réalisation du 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 prépare les repas, assume la cuisson et la préparation de dessert en collaboration avec l'équipe de travail. Respecter les différentes particularités alimentaires des résidents. Entretien les surfaces de travail qu'il utilise. Il doit garder son espace de travail propre et organisé.

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

Certificats et autres accréditations

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.



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.