



Cuisinier(nière) passionné recherché !

Sous la supervision du Directeur des services alimentaires, voici un aperçu des principales responsabilités :

- Effectuer la préparation des repas et la mise en place
- Participer au montage des assiettes
- Effectuer le service de la table chaude
- Veiller au maintien de la propreté de la cuisine et des équipements selon les normes d'hygiène et de salubrité
- Effectuer toute tâche de cuisine assignée

Profil recherché

- DEP en cuisine d'établissement
- 2 à 3 années d'expérience en résidences de personnes âgées (atout majeur)
- Bon esprit d'équipe et sens de la communication
- Patience et capacité à rester positif sous la pression
- Axé sur la présentation, les saveurs, la qualité du service

Ce que nous offrons

- Ambiance de travail chaleureuse et familiale
- Régime volontaire épargne-retraite (RVER)
- Repas à prix réduit
- Stationnement gratuit
- Uniformes fournis
- Programme de reconnaissance des employés
- Possibilité d'avancement
- Formation continue
- Et plus encore...

Voici les secteurs des postes disponibles :

- ✓ Sainte-Foy
- ✓ Cap-Rouge