

Aide cuisinier ou aide-cuisinière

Poste permanent | Résidence Roc-Amadour



Venez faire une différence dans la communauté !

Lieu de travail

La résidence Roc-Amadour loge des personnes âgées autonomes ou en légère perte d'autonomie. Elle est située au 56, rue des Alliés, Québec, G1L 1Y2.

Supérieur immédiat

Chef coordonnateur des services alimentaires

Responsabilités et activités

- Assurer la préparation de la salle à manger (ex. dresser les tables)
- Effectuer la préparation et le service des déjeuners et des collations
- Réchauffer les repas préparés et en assurer le service
- Collaborer au service de la plonge et à l'entretien de la cuisine (ex. nettoyer les zones de travail, rangement et rotation de la nourriture)
- Assurer un excellent service client

Profil recherché

Compétences relationnelles et opérationnelles

- Facilité à entrer en relation avec des personnes âgées, accueil et ouverture d'esprit, orienté vers la personne, esprit d'équipe, capacité à désamorcer les conflits
- Adaptation, initiative, sens de l'organisation, bonne gestion du stress
- Avoir une bonne forme physique

Scolarité

- Atout : DEP en cuisine et formation manipulateur d'aliments (MAPAQ)

Expérience

- Avoir 1 an d'expérience en cuisine ou en restauration
- Atout : avoir de l'expérience auprès des personnes âgées

Conditions de travail

- **Poste permanent** : entre 16 et 30 heures par semaine
- **Horaire type** : à déterminer selon les besoins; doit être disponible la fin de semaine.
- Possibilité d'effectuer des remplacements dans nos 3 cuisines : Patro Roc-Amadour, Camp O'Carrefour et Résidence Roc-Amadour
- **Taux horaire** : entre 15,71 \$ et 18,01 \$
- **Date d'entrée en poste** : le plus rapidement possible
- Rabais familiaux pour l'inscription aux activités du Patro
- Accès à des installations sportives telles qu'un gymnase, une piscine intérieure, ...
- Accès prioritaire au Service de garde (CPE subventionné) situé au Patro
- Stationnement gratuit
- Nous favorisons l'égalité des chances en emploi.