



Responsable à l'alimentation

Poste permanent

Date de début : à discuter

Tu as envie de travailler en équipe dans un milieu stimulant, bienveillant et de t'investir à long terme dans une organisation!

Joins-toi à nous.



Conditions de travail

- * Assurances collectives
- * 35h semaine\ 5 jours
- * Rémunération selon échelle salariale du MFA
- * Travail en dyade avec le chef cuisinier
- * Entre 2 à 5 semaines de vacances selon ton expérience
- * Banque de congés santé
- * 13 fériés
- * Banque de temps pour la préparation des menus
- * Télémédecine TELUS gratuite
- * Prix avantageux aux installations sportives du PEPS

Formations et qualifications requises

- * DEP en cuisine d'établissement ou technique de diététique
- * Grande Capacité à travailler en équipe
- * Bonne gestion des allergies et des restrictions alimentaires.

*Installation La Charmille
2425 allée de l'Université
Québec, G1V 0A6*



Pour postuler: cpelapetitecite.jasminesimard@gmail.com