

Le ou la cuisinière jouera un rôle essentiel dans la prestation d'un service exceptionnel aux résidents et sera le chef de sa cuisine!

Nous cherchons un ou une cuisinier (ière) 2 jours semaine et remplacement de vacances/absences afin de combler une petite équipe de travail dans un environnement stimulant.

De beaux défis t'attendent!!

Description complète du poste

SOMMAIRE DU POSTE

Le ou la cuisinière accomplit un ensemble de tâches dans la cuisine afin de cuisiner et servir les soupers les jeudis et vendredis à la salle à manger du 1595 Tricentenaire à Montréal.

TÂCHES PRINCIPALES

- Préparer des repas complets selon le menu établi;
- S'assurer que l'aire de préparation des aliments et la cuisine sont nettoyées et désinfectées; à la fin du quart de travail. Les appareils ménagers (fours, cuisinière, réfrigérateur, congélateur et autres appareils) entretenus quotidiennement;
- Laver les tables de la salle à manger avant le repas;
- Participer au besoin à l'organisation d'événements spéciaux en collaboration de la direction et du conseil d'administration;
- Toutes autres tâches connexes.

Description de l'entreprise

Fiers des créations culinaires servies par notre cuisine, nous recherchons une personne passionnée au poste de cuisinier ou cuisinière pour OBNL d'environ 40 résidents de personnes âgées. Situés à Pointe-aux-Trembles, Habitations les Deux Âges offre les soupers en semaine a ses résidents.

Vous êtes une personne polyvalente dotée de valeurs humaines et ayant un sens de l'organisation aiguisé? Vous accordez de l'importance à mettre à profit vos connaissances dans le domaine de la cuisine et de faire une différence dans le quotidien des personnes âgées, vous êtes la personne qu'il nous faut!

Si vous possédez une expérience dans l'industrie de la restauration, une passion pour la préparation des aliments et êtes capable d'offrir un service à la clientèle solide, nous vous invitons à postuler dès aujourd'hui.

EXIGENCES

- Diplôme d'études secondaires/DES obligatoire;
- Plus de 2 ans d'expérience en tant que cuisinier dans la restauration;
- Bonne connaissance des procédures de manipulation des aliments;
- Capacité de travailler en équipe dans une atmosphère de cuisine très occupée;
- Attestation hygiène et salubrité alimentaire;
- Autonomie, débrouillardise et capacité à trouver des solutions;
- Facilité d'adaptation et sens de l'organisation;
- Grande rigueur dans l'exécution de ses fonctions;
- Bonne gestion des priorités et du temps;
- Esprit d'équipe

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Poste permanent 14 heures/semaine
- Être disponible pour remplacer les vacances et les absences
- Salaire : 25 \$
- Horaire de 11h à 18h, diner fourni

Si ce poste vous intéresse, veuillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à l'adresse courriel info@lesdeuxages.ca