

INFORMATIONS SUR L'EMPLOI

TITRE DU POSTE
Cuisinier

NB DE POSTE À COMBLER
1

STATUT D'EMPLOI
Permanent

OCCUPATION
Temps partiel

DISPONIBILITÉS
Jour, fin de semaine

SALAIRE OFFERT
19,00 \$ de l'heure

NB D'HEURES PAR SEMAINE
21

NIVEAU D'ÉDUCATION MINIMAL
Études professionnelles

EXPÉRIENCE REQUISE
1 à 2 ans

RÉGION
Lanaudière

FAÇON DE POSTULER
Courriel

NOM DE L'ENTREPRISE

Résidence des Prairies
150, Jetté
Notre-Dame-des-Prairies, Québec, Canada
J6E 0V4

CONTACT

Janie Duval

Téléphone : 450-867-1127
residence.des.prairies@videotron.ca

DESCRIPTION

La Résidence des Prairies est un organisme communautaire certifié. Elle compte 55 unités accueillant des aînés autonomes ou en perte d'autonomie.

Sous l'autorité du cuisinier en chef et de la gestionnaire, le cuisinier aura à préparer, cuire les aliments de repas complet d'après les recettes adéquates et les règles d'hygiène de la cuisine pour une clientèle de personnes âgées autonomes.

S'assurer de la qualité des aliments préparés, afin de répondre à l'offre de service de la résidence.

TÂCHES

Préparer, assaisonner, cuire et proportionner les aliments selon les menus préétablis;

S'assurer de l'utilisation optimum des denrées;

Tenir à jour la liste des réserves de denrées et autres articles manquant en vue des achats à effectuer;

Procéder hebdomadairement à l'inventaire des congélateurs, des garde-manger, réfrigérateurs et voir à la rotation des aliments;

Recevoir, vérifier et voir à l'entreposage des denrées au besoin;

Être à l'écoute des résidents, signaler les changements alimentaires anormaux et s'assurer de la satisfaction des résidents.

QUALITÉS RECHERCHÉES

Diplôme d'études collégiales (DEC) ou d'études professionnelles (DEP) en cuisine;

Attestation « manipulateur d'aliments et gestion d'établissement alimentaire »;

Accréditation MAPAQ en hygiène et salubrité;

Années d'expérience reliées à l'emploi : 5 à 7 années d'expérience;

Bonne capacité d'interaction auprès des personnes âgées;

Avoir l'esprit d'équipe, de la souplesse et ouverture d'esprit;

Autonomie, excellent sens de l'organisation, gestion des priorités, aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle.

AUTRE

Le titulaire sera rémunéré à un taux horaire compétitif avec un horaire rotatif partagé de 21 heures par semaine. C'est un emploi à temps plein avec un horaire prédéterminé. Il inclut une fin de semaine de travail sur deux.

Les personnes intéressées sont invitées à soumettre leur candidature.