OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER

POSTULER AVANT
15 jan 2027

OFFRE #
216

INFORMATIONS SUR L'EMPLOI

TITRE DU POSTE
Cuisinier

NB DE POSTE À COMBLER
1

STATUT D'EMPLOI
Occasionnel ou temporaire

OCCUPATION
Temps partiel

DISPONIBILITÉS
Jour, fin de semaine

SALAIRE OFFERT
22,00 $ de l'heure

NB D'HEURES PAR SEMAINE
21

NIVEAU D'ÉDUCATION MINIMAL
Études professionnelles

DIPLÔME REQUIS
DEP en cuisine

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

DESCRIPTION

La Résidence des Prairies, une résidence privée pour aînés (RPA) et aussi un organisme à but non lucratif (OBNL) accueillant des personnes autonomes, est à la recherche d'une personne pour se joindre à son équipe de cuisine. Vous aimez cuisiner et souhaitez travailler dans un milieu de vie chaleureux?

Vous aurez la chance de collaborer avec notre cheffe cuisinière d'expérience et de contribuer à la qualité des repas servis à nos résidents.

TÂCHES

Préparer et cuire les aliments nécessaires à la confection de repas complets
Respecter les recettes standardisées, les techniques culinaires et les portions établies
Participer au portionnement et à la présentation des repas
Appliquer les règles d'hygiènes, de salubrité et de sécurité alimentaire
Contribuer à l'entretien et à la propreté de la cuisine et des équipements

QUALITÉS RECHERCHÉES

Autonomie, gestion des priorités
Accréditation MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire

AUTRE

Ce poste est idéal pour :
- Une personne retraitée qui souhaite demeurer active
- Une personne à la recherche d'un emploi à temps partiel ou d'un revenu supplémentaire

Horaire flexible et quart de travail entre 6h00 et 13h00
Un ou deux quarts de travail par fin de semaine
Possibilité d'effectuer des remplacements à l'occasion
Possibilité d'ajouter une journée supplémentaire, par exemple du samedi au lundi, selon les besoins et vos disponibilité

Copyright © 2026, LGEstat, All rights reserved.