

Cuisinier(ère) dynamique recherché(e) pour une charmante résidence de personnes âgées à Verchères (Florentine-Dansereau) !

Depuis maintenant 25 ans, Amélys se démarque par le savoir-faire de ses employés à offrir un service humain et bienveillant auprès des aînés. Au cœur des services de notre organisme à but non lucratif (OBNL), l'écoute et le respect sont des piliers fondamentaux pour accomplir notre mission. L'humanisme et l'intégrité sont au cœur de tes valeurs ?

Ça tombe bien, nous aussi! Nous avons un emploi pour toi !

Pourquoi rejoindre notre équipe de gestion des services alimentaires

- Un salaire compétitif dès 25.64\$/h, selon votre expérience
- Un poste temporaire à temps plein (possibilité de prolongation)
- Un horaire stable et structuré :
 - **Semaine 1** : Dimanche 8h à 18h / mardi, mercredi et jeudi 8h à 13h / vendredi 10h à 18h
 - **Semaine 2** : Lundi 10h à 18h / mardi, mercredi et jeudi 8h à 13h / vendredi 10h à 18h
 - **Semaine 3** : Lundi 10h à 18h / mardi, mercredi et jeudi 8h à 13h / Samedi 8h à 18h
- Des primes avantageuses : 1 000,00\$ de boni bien-être (verser en 4 versements annuel)
- Prime de fin de semaine : 2,00\$/h
- Un environnement chaleureux, au cœur de la résidence : *(ajouter l'adresse)*

« Veuillez noter que l'horaire de la première semaine pourrait être ajusté afin de répondre aux besoins de formation et d'intégration. »

Nous avons besoin de ton expertise pour

Sous la supervision du chef cuisinier et en collaboration avec le superviseur des services alimentaires, le cuisinier contribue activement à la préparation de repas de qualité et au rationnement, tout en veillant à la propreté des lieux et des équipements. Polyvalent et rigoureux, il soutient les opérations quotidiennes de la cuisine et peut être appelé à prendre la relève du chef au besoin, assurant ainsi la continuité et l'efficacité du service.

Préparer des repas savoureux et bien présentés

- Préparer, cuire et assembler des repas de qualité en suivant les recettes standardisées
- Assurer des plats toujours chauds, savoureux et visuellement attrayants
- Minimiser les pertes et respecter les portions établies
- Effectuer le service des repas en salle à manger, des plats à emporter et des livraisons
- Assurer la rotation des aliments et maintenir une mise en place efficace pour les prochains quarts
- Effectuer la plonge au besoin pour soutenir l'équipe

Maintenir des normes élevées d'hygiène et de salubrité

- Appliquer en tout temps les normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité
- Compléter les registres requis et s'assurer du respect constant des procédures
- Maintenir des aires de travail propres, sécuritaires et conformes aux standards MAPAQ

Offrir un service à la clientèle exceptionnel

- Contribuer à la satisfaction des résidents grâce à une présence positive et attentive
- Collaborer étroitement avec la direction de la résidence pour assurer un service de qualité

Exigences

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine
- Formation en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ)
- Axé sur le travail d'équipe
- Autonomie, empathie, respect, humanisme, ponctualité et professionnalisme
- Expérience avec une clientèle aînée (atout)
- 1-2 années d'expérience de travail à titre de cuisinier
- Maîtrise du français
- Connaissance dans le domaine de la santé (atout)
- Expérience préalable similaire (atout)

Avantages

- Un régime de retraite à prestations déterminées (cotisation employé(e) : 2%, cotisation employeur : 6%)
- 6% de vacances par année au cumul des heures travaillées
- Une augmentation de salaire annuelle
- Un congé payé pour votre anniversaire
- Un congé payé pour la date anniversaire de votre embauche
- Les uniformes et EPI fournis
- Une approche personnalisée
- Un horaire flexible qui permet une meilleure conciliation travail-famille
- Un programme complet d'accueil et d'intégration
- Une équipe administrative dévouée, humaine et à l'écoute
- Un programme d'aide aux employés
- Des activités organisées par le comité social d'Amélys (Party, BBQ)
- Un programme de reconnaissance

Bien que nous prenions le temps de revoir toutes les candidatures, il est à noter que nous ne communiquerons qu'avec les candidats retenus. À très bientôt, nous l'espérons !