



Offres d'emploi

Le masculin est utilisé pour simplifier la rédaction

Cuisinier

Le Comité L'Entre Gens, organisme à but non lucratif, est à la recherche de cuisiniers pour la résidence L'Entre Gens qui ouvrira ses portes en décembre 2021.

La Résidence L'Entre Gens est destinée à des personnes âgées autonomes. Parmi les services offerts, les résidents bénéficient du dîner et du souper servis en salle à manger.

Résumé des responsabilités

De façon générale, les principales tâches du cuisinier se résument comme suit :

- Exécuter des préparations de plats
- Tenir compte des régimes particuliers des résidents
- Préparer les ingrédients
- Surveiller la cuisson des plats
- Montage des plats ou des assiettes
- Placer les restes dans des contenants et ranger les aliments pour la conservation
- Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine
- Effectuer le service des repas avec l'aide des préposés au service aux tables;
- Laver la vaisselle avec les préposés au service aux tables;
- Participer à l'entretien régulier des équipements de la cuisine;
- S'assurer de maintenir les espaces de travail propre
- S'assurer de respecter les normes de sécurité et d'hygiène
- Faire part à la cuisinière responsable (ou en son absence à la direction) de toute défectuosité des appareils;
- Suivre le calendrier d'entretien de la cuisine

Qualifications requises

- Diplôme de Sec. V
- MAPAQ (pourra être offert en début de l'emploi)
- Secourisme général (pourra être offert en début d'emploi)

Qualités et compétences

- Attitude et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe et auprès des personnes âgées, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- Bonne forme physique
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, du SIMDUT, de même qu'en hygiène et salubrité
- Leadership, débrouillardise et capacité de prise rapide de décisions
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

Conditions de travail

Le service des repas est assuré 7/7 jours à la Résidence L'Entre Gens.

Le poste est à temps partiel pour environ 17h par semaine. L'horaire de travail est de 16h30 à 18h30 du lundi au vendredi et de 8h30 à 18h30 le samedi et le dimanche. L'horaire est à établir d'entente avec les cuisinières et le nombre d'heures peuvent varier selon les besoins notamment lors de la prise de vacances ou absence des collègues. De plus, l'employé peut être demandé à assurer le seuil minimal à la résidence selon l'horaire établi.

Les employés ont droit à 3 semaines de vacances après un an de service. Les congés et les absences sont indemnisés selon les normes établies par la Commission des normes du travail.

Le taux horaire est établi selon l'échelle salariale adoptée par le conseil d'administration.

Il débute à 15\$

Documents requis

- Lettre de présentation
- Curriculum vitae
- Copie des attestations de formation
- Références

Coordonnées pour postuler

Vous pouvez déposer ou poster votre candidature (inscrire **Emploi Comité L'Entre Gens** sur l'enveloppe)

à la Municipalité de Saint-Ulric, 128, rue Ulric Tessier Saint-Ulric G0J 3H0

ou

par courriel : omhbdsables@globetrotter.net

Informations sur le processus

Faire parvenir votre candidature le plus tôt possible.

Par la suite, les personnes retenues pour une entrevue seront contactées. Pour plus d'information, veuillez communiquer avec Madame Diane Beaulieu, au 418 772-6030 poste 1100.