



## OFFRE D'EMPLOI

### Cuisinier\* (OCCASIONNEL)

La Résidence Angelica, c'est avant tout plus de 500 employés travaillant de concert afin d'offrir des soins qui se démarquent par leur qualité. Pour ses employés, la Résidence Angelica est synonyme d'engagement, de professionnalisme, de respect et d'ouverture. Si vous êtes passionné par les défis d'un milieu de travail dynamique, si vous vous sentez interpellé par une ambiance de travail conviviale d'un milieu à caractère humain, la Résidence Angelica saura répondre à vos aspirations professionnelles.

#### PRINCIPALES FONCTIONS

Personne qui prépare, assaisonne, cuit et portionne les aliments; s'assure de l'utilisation optimum des denrées. Elle peut être appelée à tenir à jour la liste des réserves des denrées alimentaires.

#### FONCTIONS OU RESPONSABILITÉS SPÉCIFIQUES

- Tient à jour l'inventaire des denrées;
- Élabore les menus offerts à l'établissement avec la collaboration des personnes-ressources assignées à cette fin;
- Approvisionne la cuisine de l'établissement en denrées alimentaires chez les fournisseurs et effectue les réquisitions d'achat nécessaires;
- Reçoit, vérifie et voit à l'entreposage de la marchandise;
- Minimise les coûts et tient compte des surplus de production alimentaire dans l'élaboration des menus;
- Adapte les différentes recettes pour les rendre standard;
- Établit les feuilles de mise en place nécessaire à la préparation des repas quotidiens en considérant les menus offerts et les activités spéciales prévues au programme;
- Fait préparer certains aliments par le préposé à la cafétéria des employés;
- Apprête les aliments en exécutant la préparation, le mélange d'ingrédients et la cuisson des aliments d'après les recettes, les techniques culinaires et les règles d'hygiène;
- S'assure de la qualité des aliments préparés et de la présentation attrayante des plats

- S'assure que les repas sont acheminés au bon endroit et à l'heure requise;
- S'assure que les surplus de production alimentaire sont récupérés et rangés;
- S'assure du bon fonctionnement des équipements;
- Oriente et initie le nouveau personnel aux activités, distribue des tâches et évalue le personnel affecté à la préparation des repas;
- S'assure que les membres de l'équipe se conforment aux règlements et directives en vigueur dans l'établissement;
- Participe à la formation et à l'évaluation des stagiaires;
- S'assure du maintien des conditions de propreté et d'hygiène s'appliquant dans la cuisine selon les lois en vigueur;
- S'assure d'accomplir ses tâches de façon sécuritaire en tenant compte des besoins des résidents et de leur environnement;
- Accomplit toutes tâches connexes à la demande de son supérieur immédiat.

## **EXIGENCES**

- Doit détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'une école reconnue par le ministère compétent ou posséder une compétence équivalente;
- Deux (2) ans d'expérience dans un milieu similaire (atout).

## **HABILETÉS**

- Sens du goût et de l'odorat;
- Sens de l'organisation;
- Capacité de travailler en équipe;
- Autonomie;
- Souci du détail;
- Dextérité manuelle;
- Tolérance au stress;
- Créativité.

## **AVANTAGES**

- Site enchanteur situé sur le bord de la rivière des Prairies;
- Salaire de 26,57 \$ de l'heure;
- Les mêmes conditions de travail et avantages sociaux que le réseau public (fonds de pension, assurances collectives, 13 journées fériées, 20 jours de vacances, etc.);
- Flexibilité conciliation travail / famille / études;
- Stationnement gratuit;
- Formation continue et développement des compétences;
- Milieu de travail à dimension humaine;
- Aucun temps supplémentaire obligatoire;
- Épicerie et pharmacie sur place;
- Une cafétéria qui vous offre des repas chauds à prix réduit.

*La Résidence Angelica applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les femmes, les membres des minorités visibles, minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Des mesures d'adaptation peuvent être offertes aux personnes handicapées en fonction de leurs besoins.*

- \* Différentes mesures sanitaires ont été mises en place afin d'assurer la sécurité de notre personnel et empêcher la propagation du COVID.
- \* Le genre masculin a été utilisé dans le but d'alléger le texte.

**ENVOYER VOTRE CV :** [drh.ange@ssss.gouv.qc.ca](mailto:drh.ange@ssss.gouv.qc.ca)

