

AIDE-CUISINIER(ÈRE)

Vous êtes à la recherche d'un environnement de travail où règne une ambiance de quiétude et de plaisir, où il est possible de prendre du temps avec les patients, un lieu d'ouverture et de proximité où l'humain est célébré ? Ne cherchez plus, vous êtes au bon endroit ! La Maison de soins palliatifs Sault-Saint-Louis est un organisme communautaire, situé dans l'arrondissement de LaSalle, dont la mission consiste à offrir gratuitement des soins et des services d'accompagnement psychosocial aux personnes en fin de vie et à leurs proches.

La direction générale cherche à combler le poste de : **AIDE-CUISINIER(ÈRE)**, un poste clé au sein de l'organisation.

Ce que nous offrons à nos employé.e.s

- Un climat de travail sain et humain, basé sur la confiance mutuelle et la collaboration ;
- Une échelle salariale concurrentielle ;
- De la formation continue ;
- Un plan de reconnaissance et un club social.

Type d'horaire

- Poste permanent à temps partiel ;
- Quart d'une journée de 12h (7h à 19h) par semaine, le samedi.

Rôles et responsabilités

Sous l'autorité du Responsable des Services alimentaires, la personne titulaire du poste participe, en collaboration avec l'équipe de cuisine, à l'ensemble des étapes de la préparation et du service des repas pour les patients et leurs familles, les bénévoles et les employés de la Maison, en fonction des règles établies.

Volet Alimentaire

- Préparer et cuisiner des repas et des collations, en fonction des menus établis par le Responsable des services alimentaires ;
- Vérifier et remplir régulièrement les contenants de denrées alimentaires ;
- Collaborer à l'entreposage des marchandises et s'assurer d'une rotation des produits ;
- Nettoyer, selon les directives, les postes de travail, les armoires, les équipements et maintenir les lieux de travail propre, incluant la salle à manger, afin de respecter les normes d'hygiène et salubrité ;
- Effectuer, au besoin, et selon les instructions, le service de repas au comptoir alimentaire ou aux chambres ;
- Veiller à la qualité des services rendus ;
- Assurer le respect des procédures, politiques et standards.
- Toutes autres tâches connexes.

Expérience et compétences requises

- Expérience préalable en gestion de cuisine ou dans un rôle similaire, de préférence dans l'industrie alimentaire ou de la restauration communautaire ;
- Connaissance des normes de sécurité alimentaire et des réglementations sanitaires en vigueur ;
- Créativité et passion pour la gastronomie ;
- Capacité à travailler de manière autonome et en équipe, avec une forte éthique de travail et un engagement envers l'excellence ;
- Bonnes habiletés et dextérité manuelles ;
- Capacité à gérer le stress et les priorités, disponibilité et flexibilité ;
- Capacité d'exercer adéquatement son jugement ;
- Sens aigu des responsabilités et capacité de prendre des initiatives.

Conditions de travail

- Poste permanent à temps partiel (12h/semaine le samedi) ;
- Échelle salariale concurrentielle, en fonction de l'expérience ;
- Repas chauds à un coût modique à la salle à manger ;
- Café/thé/tisane offerts gratuitement en tout temps.

Entrée en poste et lieu de travail

- Entrée en poste dès que possible ;
- Lieu de travail : 8699 boul. LaSalle, Montréal (QC) H8P 1Z1.

Le défi vous intéresse? Faites-nous parvenir votre CV ainsi qu'une lettre de présentation dès maintenant par courriel à direction@maisonsaultsaintlouis.com

Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.