



RESPONSABLE, SERVICES ALIMENTAIRES

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 ! Nouvellement construite, la Maison de soins palliatifs Sault-Saint-Louis ouvrira la porte de ses 8 lits en septembre 2024. Située dans l'arrondissement LaSalle de Montréal, elle offrira gratuitement des soins et des services professionnels aux citoyens du Grand Sud-Ouest de Montréal.

En préparation pour la grande ouverture, la direction générale cherche à combler le poste de :

RESPONSABLE, SERVICES ALIMENTAIRES, 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 plein (35h/semaine) ;
- Peut être appelé à travailler le soir et le weekend, occasionnellement.

Rôles et responsabilités

Sous l'autorité de la Direction générale adjointe - Opérations, la personne titulaire du poste est responsable de superviser toutes les activités opérationnelles de la cuisine et de la salle à manger, y compris la planification des menus, la gestion des stocks, le contrôle de la qualité et la formation du personnel. Cette personne travaillera en étroite collaboration avec l'équipe de direction pour garantir le succès continu de la cuisine et assurer une expérience client exceptionnelle.

Volet Alimentaire

- Gestion opérationnelle : Superviser toutes les opérations de la cuisine et de la salle à manger, y compris la préparation des produits, la cuisson, l'emballage et la présentation ;
- Planification des menus : Collaborer avec l'équipe de direction pour développer des menus innovants et saisonniers, en tenant compte des tendances du marché et des préférences des patients ;
- Gestion des stocks : Assurer une gestion efficace des stocks en commandant les ingrédients nécessaires, en surveillant les niveaux de stock et en minimisant le gaspillage ;
- Contrôle de la qualité : Maintenir des normes de qualité élevées en supervisant la préparation des plats, en effectuant des contrôles de qualité réguliers et en assurant le respect des normes sanitaires ;

Volet Administration et ressources humaines

- Formation du personnel et des bénévoles : Encadrer et former les membres de l'équipe de cuisine pour garantir des performances optimales et maintenir un environnement de travail positif ;
- Gestion des coûts : Travailler en étroite collaboration avec la direction pour élaborer et suivre les budgets, en identifiant les opportunités d'économies et en maximisant la rentabilité de la cuisine.
- Inspecter régulièrement les lieux, les installations et les équipements, afin de déterminer si un entretien préventif ou une réparation est nécessaire et en aviser le Responsable de l'entretien et de la maintenance, au besoin ;
- Contribuer à l'application et la mise à jour des mesures d'urgence et de prévention des incendies ;
- S'assurer du respect des normes de santé et de sécurité au travail, faire une utilisation sécuritaire du matériel, identifier les pratiques et conditions dangereuses, les rapporter à la direction et apporter les correctifs requis ;
- Informer la direction de toutes situations problématiques ou à risque ;
- Participer au comité de gestion à titre de gestionnaire de la Maison.

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 ;
- Excellentes compétences en gestion du temps et en organisation, avec la capacité de prioriser efficacement les tâches ;
- Fortes compétences en communication et en leadership, avec une capacité démontrée à motiver et à encadrer une équipe ;
- Connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire et des réglementations sanitaires en vigueur ;
- Créativité et passion pour la gastronomie, avec la capacité de développer des menus innovants et attrayants ;
- Capacité à travailler de manière autonome et en équipe, avec une forte éthique de travail et un engagement envers l'excellence ;
- Capacité à gérer le stress et les priorités, disponibilité et flexibilité ;
- Capacité d'exercer adéquatement son jugement et d'amorcer et alimenter une réflexion critique ;
- Sens aigu des responsabilités et capacité de prendre des initiatives.

Conditions de travail

- Poste permanent à temps plein ;
- Échelle salariale concurrentielle, en fonction de l'expérience ;
- Possibilité de cotiser au RÉER+ du Fonds de solidarité FTQ ;
- 4 semaines de vacances dès la 1^{ère} année ;
- 12 jours fériés ;
- 5 jours de congés personnels ;
- 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 le 19 août 2024 ;
- 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.