



VILLA
du boisé

CHEF CUISINIER(ÈRE)

DESCRIPTION DU POSTE :

Nous sommes présentement à la recherche d'un chef cuisinier(ère) pour un poste permanent de jour. L'horaire de travail est de 9h00 à 18h00 en 4/3 inversé (7/15), une fin de semaine/2.

DESCRIPTION ET SOMMAIRES DES TÂCHES:

- Préparation du dîner et du souper pour 70 résidents
- Montage des assiettes en s'assurant de la qualité des mets servis
- Assurer une rotation de l'inventaire
- Respecter les diètes et les textures des aliments pour certains résidents.
- Avec l'aide de l'aide-cuisinière, accueillir les fournisseurs et s'assurer de la propreté de la cuisine
- Effectuer les commandes
- Élaborer et/ou modifier les menus au besoin
- Toutes autres tâches connexes

COMPÉTENCES PROFESSIONNELS RECHERCHÉS :

Attestation en hygiène et salubrité alimentaires obligatoires du MAPAQ. AEP en cuisine de service alimentaire ou DEP en cuisine d'établissement est un atout, mais toutes expériences jugées pertinentes seront considérées.

COMPÉTENCES PERSONNELLES RECHERCHÉS :

- Aimer travailler auprès d'une clientèle âgée
- Démontrer une attitude positive
- Assidue à son horaire de travail
- Bon esprit d'équipe
- Bonne capacité d'adaptation
- Ouverture face aux imprévus
- Sens des responsabilités et initiative

SALAIRE COMPÉTITIF, SELON LA CONVENTION COLLECTIVE EN VIGUEUR

CONTACT :

Cynthia Bélanger, adjointe à la direction générale et responsable des ressources humaines
(819)478-1292, poste 234 cbelanger@villaduboise.com