

CUISINIER.ÈRE / PRÉPOSÉ.E AU SERVICE ALIMENTAIRE

STATUT : Liste de rappel

QUART DE TRAVAIL : Jour et soir (entre 6h et 19h30)

TAUX HORAIRE : 30,48 \$ (cuisinier.ère) / 24,76 \$ (PSA)

Voici notre façon de te prouver qu'à RBDT, on t'a à 

- Tu feras LA différence auprès des résidents et nous ne manquerons pas une occasion de te le rappeler.
- Tu auras le sentiment de travail accompli et la plus belle reconnaissance quotidienne qu'il soit : le sourire des résidents qui sont au cœur de notre mission.
- Tu pourras faire valoir tes talents et tes idées au sein de divers comités (nutrition, philanthropie, éthique, bien-être au travail, communication, etc.) et dans plusieurs projets novateurs.
- Tu auras des collègues compétents, respectueux et soucieux d'offrir des soins et des services de qualité exemplaire.
- Tu pourras profiter de tes pauses pour te ressourcer sur le site enchanteur, apprécier les arbres matures et le coucher de soleil sur la rivière.
- Tu bénéficieras d'un accès à un stationnement. de repas à prix très abordable à la salle à manger et tu pourras également te récompenser avec une bouchée sucrée du bistro.



Rejoins l'équipe du service alimentaire

Découvre d'autres avantages en consultant notre [promesse employeur](#).

Le mandat qui te sera confié

- Tu prépareras, assaisonnas, cuiras et portionneras les aliments en t'assurant de l'utilisation optimum des denrées.
- Tu respecteras les prescriptions alimentaires établies (textures et autres).
- Tu pourrais être appelé.e à tenir à jour la liste des réserves des denrées alimentaires.

Exigences

- Détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'une école reconnue par le ministère compétent ou posséder une compétence équivalente.
- 3 à 5 ans d'expérience comme cuisinier (expérience en CHSLD, un atout).
- Connaissance des normes sur l'hygiène, la salubrité des aliments et la sécurité physique.
- Connaissance en gestion des inventaires.
- Disponibilité de 3 jours par semaine dont 1 fin de semaine sur 2 sur les quarts de jour et de soir (possibilité de combiner tes heures avec des quarts à titre de préposé au service alimentaire).

Habilités

- Créativité et sens du goût et de l'odorat.
- Capacité de travailler en équipe.
- Assiduité et ponctualité.
- Sens de l'organisation et des responsabilités.
- Autonomie, souci du détail, dextérité manuelle et capacité d'apprentissage.
- Capacité de supervision.
- Tolérance au stress et au travail physique.
- Empathie et respect de la clientèle âgée avec des troubles cognitifs.

Description de l'organisation

La Résidence Berthiaume-Du Tremblay est un centre d'hébergement et de soins de longue durée, privé conventionné, incluant un centre de jour. En bordure de la rivière des Prairies, la Résidence profite d'un site enchanteur et d'une situation géographique enviable. Elle se veut un lieu de complicité entre ses usagers et son personnel, ce dernier ayant pour défi quotidien d'offrir un milieu de vie à ses résidents. Jouissant d'une réputation exceptionnelle grâce à son personnel, la Résidence Berthiaume-Du Tremblay recherche l'engagement, le respect et la responsabilisation de chacun de ses employés dans un milieu où sont présentes les approches :

- Partenariat avec les résidents et leurs proches.
- Milieu de vie et approche optimale.
- Amélioration continue de la qualité des soins et services et de la gestion des risques.
- Prévention et promotion de la santé et sécurité du travail.

Pose ta candidature en remplissant le formulaire « [Pour postuler](#) » disponible sur notre site Internet.

La Résidence Berthiaume-Du Tremblay applique un programme d'accès à l'égalité en emploi. Elle valorise la diversité et invite les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à poser leur candidature. Pour ces dernières, ne pas hésiter à nous faire part d'arrangements spéciaux nécessaires, advenant que vous soyez invité à un processus de sélection.



On t'a à 