

Bonjour à toi, futur acteur de notre équipe !

Tu es un cuisinier multitâche et rigoureux ?
Un cuisinier créatif et organiser qui a le souci du travail bien fait ?
Tu sais gérer un inventaire et planifier des menus variés?

Un poste de cuisinier(ère) à temps plein de jour est disponible pour toi dans le Groupe Thomassin!

Nous recherchons activement un cuisinier soucieux des détails à l'aise à côtoyer une clientèle semi-autonome atteint de trouble cognitif ou santé mentale. Voici une belle opportunité pour des cuisiniers d'expérience ou de jeunes cuisiniers en quête d'en acquérir pour rejoindre une entreprise familiale qui a à cœur le bien-être des gens!

En acceptant un emploi de cuisinier dans le Groupe Thomassin, voici ce qui t'attend :

- Préparer 2 repas par jours et desserts pour l'ensemble des résidents et des employés;
- Participer à l'élaboration des menus
- Contribuer aux services des repas en collaboration avec les préposés aux bénéficiaires;
- Prendre en considération les particularités alimentaires des résidents (textures, allergies, etc);
- Effectuer la rotation des aliments pour éviter les pertes;
- Respecter les mesures d'hygiène prescrit par la MAPAQ;
- Veiller à la propreté des lieux;
- Effectuer les commandes auprès des différents fournisseurs;
- Toutes autres tâches connexes relatives au poste.

En échange, nous t'offrons :

- Les repas à chacun de tes quarts de travail;
- Un milieu de vie sain et convivial;
- Des gestionnaires présents et à l'écoute;
- Un environnement de travail sécuritaire;
- Salaire compétitif avec le marché;
- 3 jours de congé par semaine.

Compétences générales

- Formation MAPAQ – un atout;
- Formation en cuisine – un atout;
- Expérience en résidence ou milieu hospitalier – un atout;
- À l'aise à effectuer des quarts de 10h;
- Disponible une fin de semaine sur deux.