

Cuisinier(ère)

Entrée en poste : dès que possible

Échelle salariale : 19\$ à 22\$

Résidence Bleue est une résidence privée pour aînés en perte d'autonomie situées au Cap-Saint-Ignace. Nous offrons un **milieu de vie chaleureux, humain, sécuritaire et bien structuré**, où le bien-être de nos résidents est au cœur de nos priorités.

Nous sommes actuellement à la recherche d'un(e) **cuisinier(ère) engagé(e), bienveillant(e) et organisé(e)** pour rejoindre notre équipe au Cap-Saint-Ignace.

Responsabilités principales

- Préparer les repas selon les menus établis
- Assurer la qualité, la présentation et la température des plats
- Adapter certains repas selon les diètes spéciales (textures modifiées, sans sel, diabète, etc.)
- Maintenir un environnement de travail propre et sécuritaire selon les normes d'hygiène (MAPAQ)
- Respecter les règles de salubrité et de sécurité alimentaire en tout temps
- Collaborer avec l'équipe pour offrir un service chaleureux et personnalisé aux résidents

Profil recherché

- Formation en cuisine ou expérience équivalente
- Connaissance des normes HACCP et MAPAQ (certification en hygiène et salubrité alimentaire : un atout)
- Expérience en résidence, milieu de soins ou institution (un atout)
- Sens de l'organisation, autonomie et efficacité
- Respect, empathie et souci du bien-être des résidents

Conditions de travail

- Horaire : **3 jours par semaine**, incluant **1 fin de semaine sur 2**
- Repas fournis lors des quarts de travail
- Environnement de travail stable, respectueux et humain
- Équipe engagée et soutien constant de la direction
- Possibilité de REER / FTQ
- Stationnement sur place

Avantages

- Congés payés
- Nourriture gratuite
- Milieu de travail chaleureux, humain et stimulant