



info@lemanoirnotredame.com

**Ville** : Roberval

**Région** : Saguenay-Lac-St-Jean

**Date de publication** : 30 janvier 2026

# Cuisinier

## Organisation

Manoir Notre-Dame

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

## Nombre de postes

1

## Description de l'offre

Le

Manoir Notre-Dame (Manoir Notre-Dame Inc.) est à la recherche d'une **cuisinière** ou d'un **cuisinier** pour pourvoir un poste **permanent à temps complet** (de 35 à 40 heures par semaine) au sein de sa résidence privée pour aînés située au 680, boul. St-Joseph, Roberval, Québec, G8H 2L2.

En étroite

collaboration avec la cheffe cuisinière, la cuisinière ou le cuisinier est responsable de planifier et de coordonner les activités liées à la préparation et à la cuisson des aliments.

## Tâches

### **Principales responsabilités :**

- Effectuer la préparation et la cuisson, par les méthodes appropriées, des viandes, légumes et autres aliments;
- Planifier les menus

- lors des absences du chef cuisinier;
- S'assurer de l'utilisation optimale des denrées;
  - Respecter les normes de présentation des aliments établies;
  - Suivre les méthodes de travail et utiliser les produits et les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur;
  - Nettoyer le matériel utilisé après chaque usage;
  - Voir au maintien de la propreté de l'environnement de travail;
  - Participer à l'inventaire mensuel et transmettre les commandes aux fournisseurs lors de l'absence du chef cuisinier;
  - Assurer la réception, le rangement et la vérification des marchandises;
  - Participer, au besoin, à l'organisation d'événements spéciaux en collaboration avec la direction, la coordonnatrice des loisirs et le cheffe cuisinière;
  - Effectuer le service du déjeuner aux résidents, débarrasser et nettoyer les tables;
  - Nettoyer la vaisselle, transporter et ranger la vaisselle propre;
  - Toutes autres tâches connexes.

## **Compétences recherchées**

### **Profil recherché**

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou une expérience de travail minimale de trois ans;
- Minutie et souci du détail;
- Souci de la propreté, du respect des normes d'hygiène et de salubrité;
- Esprit d'équipe, sens des responsabilités;
- Approche axée sur le service à la clientèle.

## **Condition de travail**

### **Conditions d'emploi**

- Salaire :  
entre 22.01 \$ et 24.00 \$ de l'heure selon expérience, tel que prévu à la convention collective
- Un  
horaire de travail de 5 jours par semaine incluant une fin de semaine sur 2
- 35  
à 40 heures par semaine
- Possibilité  
d'une contribution de l'employeur au REER de l'employé en son nom (actions du Fonds de Solidarité FTQ)
- Langue  
de travail : français
- Repas  
fourni (avantage imposable)

## **Instructions spécifiques**

### **Nous**

**encourageons les personnes autochtones et les jeunes vulnérables présentant des obstacles à l'emploi à soumettre leur candidature.**

### **Toute**

**personne intéressée à soumettre sa candidature peut le faire à l'aide de la fonction soumettre une candidature ou par l'une au l'autre des méthodes suivantes à l'attention du directeur général :**

### **Par**

**courriel : [info@lemanoirnotredame.com](mailto:info@lemanoirnotredame.com)**

**Par**  
**la poste ou en personne : 680, boul. St-Joseph**

**Roberval (Québec) G8H 2L2**

**Par téléphone : (418)**  
**275-2669 poste 102**