



ndube@cogir.net

Ville : Rivière-du-Loup

Région : Bas-St-Laurent

Date de publication : 02 juin 2026

Date d'entrée en poste : 01 juin 2026

Cuisinier(ière)

Organisation

Havre La Fontaine

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

Description de l'offre

****PRIME D'EMBAUCHE DE 1000\$****

Tu es un cuisinier(ière) expérimenté(e) et tu veux relever des nouveaux défis? Tu veux un environnement de travail sain et des quarts de travail qui terminent toujours tôt? Ce poste est pour toi !

Le Domaine Lafontaine, sympathique résidence privée pour aînés située à Rivière-du-Loup, est à la recherche d'une personne motivée pour occuper un poste de cuisinier(ière) à temps plein.

Possibilité de dormir à la résidence si la personne habite à l'extérieur de la région.

Nous offrons des assurances collectives, programme d'aide aux employés, télé médecine, repas gratuits sur vos heures de travail et plus encore!

DESCRIPTION DU POSTE:

Horaire : entre 30-40h/semaine de jour

Salaire : à partir de 21,10\$ à discuter selon expérience

RÔLE ET RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES:

- Gestion des horaires des employés de la cuisine
- Gestion des horaires des employés de la cuisine

Service Alimentaire

- Collaborer avec les employés de la cuisine pour assurer un bon travail d'équipe
- Collaborer avec les employés de la cuisine pour assurer un bon travail d'équipe
- Dresser des menus savoureux en respectant le niveau de qualité attendu et le budget alloué
- Dresser des menus savoureux en respectant le niveau de qualité attendu et le budget alloué
- Effectuer la prise d'inventaire du matériel de service et procéder aux achats si nécessaire en respectant les budgets
- Effectuer la prise d'inventaire du matériel de service et procéder aux achats si nécessaire en respectant les budgets
- Effectuer la préparation des repas tout en supervisant, encadrant et mobilisant le personnel en cuisine
- Effectuer la préparation des repas tout en supervisant, encadrant et mobilisant le personnel en cuisine
- Inventorier, réceptionner et ranger la marchandise destinée à la cuisine
- Inventorier, réceptionner et ranger la marchandise destinée à la cuisine
- Veiller au maintien de la propreté de la cuisine et des équipements selon les normes d'hygiène et de salubrité
- Veiller au maintien de la propreté de la cuisine et des équipements selon les normes d'hygiène et de salubrité

EXPÉRIENCE ET QUALIFICATIONS:

- 1 année d'expérience pertinente sera considéré comme un atout important
- Avoir une flexibilité pour l'horaire de travail
- Bon joueur d'équipe
- Expérience en restauration de gros volumes (un atout)

LES AVANTAGES:

- Programme de reconnaissance
- Salaire annuel à discuter
- Stationnement gratuit
- Congés mobiles
- Programme d'aide aux employés
- Vacances
- Congés maladie et obligations familiales
- Assurances collectives
- Télé médecine

- Accès aux aires communs
 - gym
 - swimming pool
- Prises de sang gratuites sur place
- Une équipe accueillante et tissée serrée!
- Défis stimulants, à la hauteur de vos ambitions!

STATUT D'EMPLOI:

Permanent: temps plein

L'HORAIRE DE TRAVAIL:

Jour