

s.belisle@rlbe.ca



Ville : La Prairie

Région : Montérégie

Date de publication : 25 septembre 2026

Date d'entrée en poste : 28 septembre 2026

Cuisinier/ère

Organisation

Résidence La Belle Époque - La Prairie

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

Nombre de postes

1

Description de l'offre

Sous la responsabilité de chef/cheffe cuisinier(ère) du service alimentaire, le/la cuisinier(ère) est responsable de préparer les repas et autres aliments en semaine, assure la relève une fin de semaine sur deux et à certaines occasions.

Tâches

- Prépare, assaisonne, cuit et détermine la dimension des portions, selon les menus établis, afin que les repas soient préparés selon l'horaire et le respect des budgets.
- Voit à ce que l'aire de travail respecte les normes de propreté et de salubrité en s'assurant que les tâches d'entretien et de nettoyage de l'équipement et accessoires soient effectuées et l'effectue.
- Reçoit et vérifie l'entrée de la marchandise afin de s'assurer qu'elle correspond aux demandes.
- Assure, selon les normes de conservation, la gestion de l'inventaire du matériel afin de faire la rotation des produits et d'éviter des pertes de matériel et d'argent.
- Effectue, au besoin, toutes ou en partie les tâches ressortissantes à toute autre catégorie d'emploi égale ou inférieure.

Compétences recherchées

- DEP en cuisine ou l'équivalent. (Une expérience jugée pertinente sera considérée).
- Certification en hygiène et salubrité du MAPAQ
- Sens de l'organisation
- Orientation service client
- Aptitude à communiquer et à écouter, de l'entregent
- Capacité à travailler en équipe et à coopérer
- Jugement / mise en œuvre de solutions

- Innovation et créativité
- Résistance au stress

Condition de travail

- Événements d'Entreprise
- Nourriture à Prix Réduit ou Gratuite
- Stationnement sur place
- Prime de soir 1\$/h
- Prime d'assiduité 0.50\$/h

Instructions spécifiques

Minimum 2 ans d'expérience