

direction@residencedp.com

Ville : Notre-Dame-des-Prairies

Région : Lanaudière

Date de publication : 05 novembre 2026

Date d'entrée en poste : 16 novembre 2026

Cuisinier(e)

Organisation

Résidence des Prairies

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

Nombre de postes

1

Description de l'offre

La Résidence des Prairies, une résidence privée pour aînés (RPA) et aussi un organisme à but non lucratif (OBNL) accueillant des personnes autonomes, est à la recherche d'une personne pour se joindre à son équipe de cuisine. Vous aimez cuisiner et souhaitez travailler dans un milieu de vie chaleureux et convivial? Vous aurez la chance de collaborer avec notre cheffe cuisinière d'expérience et de contribuer à la qualité des repas servis à nos résidents.

Ce poste est idéal pour :

- Une personne retraitée qui souhaite demeurer active;
- Une personne à la recherche d'un emploi à temps partiel ou d'un revenu supplémentaire.

Tâches

- Préparer et cuire les aliments nécessaires à la confection de repas complets;
- Respecter les recettes standardisées, les techniques culinaires et les portions établies;
- Participer au portionnement et à la présentation des repas;
- Appliquer les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire;

- Contribuer à l'entretien et à la propreté de la cuisine et des équipements.

Compétences recherchées

Niveau d'études: Collégial (DEC) ou DEP en cuisine
Autonomie, gestion des priorités
Accréditation MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire
Langue parlée et écrite: Français
Salaire: 22$/heure
Quart de travail: 6h00 à 13h00

Condition de travail

Horaire flexible:

- Un ou deux quarts de travail par fin de semaine;
- Possibilité de travailler une fin de semaine sur deux;
- Possiblité d'effectuer des remplacements à l'occasion
- Possibilité d'ajouter une journée supplémetaire, par exemple du samedi au lundi, selon les besoins et vos disponibilités.