rhebert@cogir.net

Ville : Québec

Date de publication : 11 novembre 2026

Date d'entrée en poste : 11 novembre 2026

Cuisinier(ère)

Organisation

Le Boisé Vanier

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

Description de l'offre

Tu es à la recherche d'un emploi en cuisine dans un environnement de travail sain avec des quarts qui terminent toujours tôt ?
La résidence privée pour aînés Le Boisé Vanier, située le long de la rivière St-Charles, est à la recherche d'une personne pour combler un poste de cuisinier(ière) à temps plein.
Nous offrons la télé médecine, assurances collectives, programme d'aide aux employés et plus encore.
Horaire : lundi au vendredi de jour avec une fin de semaine sur 2

DESCRIPTION DU POSTE:

Le ou la cuisinier(ère) prépare et cuisine des repas savoureux, équilibrés et de qualité, tout en tenant compte des goûts et des besoins alimentaires des résidents. Par sa créativité, sa rigueur et son souci du détail, cette personne contribue à faire de chaque repas un moment de plaisir et de convivialité. En collaboration avec l'équipe de cuisine, elle veille au respect des normes d'hygiène et de salubrité et participe à offrir une expérience culinaire chaleureuse et réconfortante aux résidents.

RÔLE ET RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES:

- Collaborer à la préparation des menus en proposant ses idées
- Collaborer à la préparation des menus en proposant ses idées
- Effectuer toutes autres tâches connexes
- Effectuer toutes autres tâches connexes
- Participer au montage des assiettes
- Participer au montage des assiettes
- S'assurer d'optimiser l'utilisation des denrées dans le respect des standards de qualité
- S'assurer d'optimiser l'utilisation des denrées dans le respect des standards de qualité
- 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
- Voir à la préparation des plats froids et des desserts
- Voir à la préparation des plats froids et des desserts
- Éplucher et couper les légumes pour les repas
- Éplucher et couper les légumes pour les repas

EXPÉRIENCE ET QUALIFICATIONS:

- Bon joueur d'équipe
- Diplôme d'études professionnel (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent

LES AVANTAGES:

- Uniforme fourni
- Programme de référencement
- Congés maladie et obligations familiales
- Congés sociaux
- Vacances
- Assurances collectives
- Programme d'
  - aide aux employés

- Approche humaine de gestion
- Horaire stable
- Opportunité de carrière

STATUT D'EMPLOI:

Permanent: temps plein

L'HORAIRE DE TRAVAIL:

Jour