jdorval@cogir.net

Ville : Bois-des-Filion

Région : Laurentides

Date de publication : 16 novembre 2026

Date d'entrée en poste : 16 novembre 2026

Cuisinier(e)

Organisation

Manoir du Boisé Gagnon

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

Description de l'offre

Fondée en 1995, Cogir Immobilier compte plus de 22 000 employés passionnés de l'immobilier. Motivés par notre désir constant de donner un sens à l'immobilier, nous cherchons à humaniser, créer et nous dépasser afin de concevoir des milieux de vie agréables, fonctionnels et à l'image des gens qui les occupent. Notre équipe assure la gestion de plus de 520 propriétés situées au Canada et aux États-Unis. Nous administrons plus de 7 millions de pieds carrés de propriétés immobilières de nature commerciale et 74 000 logements, incluant plus de 270 résidences privées pour aînés. La Fondation Cogir soutient des projets et causes regroupés sous quatre grands axes, soit les jeunes, les aînés, la diversité culturelle et l'environnement.

DESCRIPTION DU POSTE:

La résidence Manoir du Boisé Gagnon, à Bois-des-Filion, est à la recherche d'un(e) cuisinier(ère) créatif(ive) et passionné(e) pour un poste permanent à temps plein, de jour et une fin de semaine sur deux.

Sous la responsabilité du chef cuisinier, vous préparez chaque jour des repas savoureux et de qualité pour les résidents, et vous contribuez à leur offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

RÔLE ET RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES:

- Collaborer à l'élaboration des menus en proposant vos idées
- Effectuer toute autre tâche connexe
- Maintenir la propreté de la cuisine et des équipements selon les normes d'hygiène et de salubrité
- Optimiser l'utilisation des denrées dans le respect des standards de qualité
- Participer au montage des assiettes
- Préparer les plats chauds et froids, ainsi que les desserts
- Éplucher et couper les légumes pour les repas

EXPÉRIENCE ET QUALIFICATIONS:

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent
- Minimum de 2 ans d'expérience en cuisine
- Certification en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ (un atout)
- Expérience en résidence pour aînés ou en restauration de gros volume (un atout)

LES AVANTAGES:

- Possibilité d'avancement
- Programme de reconnaissance
- Programme de référencement
- Stationnement gratuit
- Uniforme fourni
- Congés mobiles
- Congés maladie et obligations familiales
- Assurances collectives
- Vacances
- Horaire stable
- Opportunité de carrière

STATUT D'EMPLOI:

Permanent: temps plein

L'HORAIRE DE TRAVAIL:

Jour