dbelanger@cogir.net

**Ville** : St-Augustin-de-Desmaures

**Date de publication** : 18 novembre 2026

**Date d'entrée en poste** : 18 novembre 2026

# Aide-Cuisinier(ère)

### Organisation

SEC Résidence St-Augustin-de-Desaures - Le St-Augustin

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

### Description de l'offre

Chaque jour, notre équipe de passionnés fait la différence auprès des résidents. La relation de « l'humain pour l'humain » est au cœur de notre approche et de la philosophie corporative. Par ailleurs, le succès que connaît COGIR Immobilier repose sur le bon travail de l'équipe entre les différents services et sur toutes les personnes qui se sont jointes à l'entreprise depuis plus de 25 ans.

## DESCRIPTION DU POSTE:

La résidence est à la recherche d'un(e) plongeur(euse) / aide-cuisinier(ère) pour un poste les samedis et dimanches. Vous jouerez un rôle essentiel au bon fonctionnement de la cuisine en assurant la propreté de la vaisselle, des équipements et des espaces de travail, tout en apportant votre soutien à l'équipe dans la préparation des repas. Un emploi idéal pour une personne dynamique, organisée et qui aime travailler en équipe !

Horaire : Samedi et dimanche Salaire : Entre 19 $ et 21 $ de l'heure, selon l'expérience.

## RÔLE ET RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES:

- 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
- Laver la vaisselle après chaque repas et la ranger aux endroits appropriés
- Laver la vaisselle après chaque repas et la ranger aux endroits appropriés
- Participer au montage des assiettes
- Participer au montage des assiettes
- Participer au nettoyage de l'équipement de la cuisine
- Participer au nettoyage de l'équipement de la cuisine
- 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
- 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:

- Programme de référencement
- Uniforme fourni
- Congés mobiles
- Congés sociaux
- Programme d'aide aux employés
- Vacances
- Activités, cadeaux et rabais substantiel du Club Social
- Approche humaine de gestion
- Formation continue
- Horaire stable
- Opportunité de carrière
- Programme d'accueil et d'intégration
- Programme de reconnaissance
- Une équipe accueillante et tissée serrée!

## STATUT D'EMPLOI:

Permanent: temps partiel

**L'HORAIRE DE TRAVAIL:**

Jour