administration@jardinssteemilie.com

Ville : jonquière

Région : Saguenay-Lac-St-Jean

Date de publication : 20 novembre 2026

Date d'entrée en poste : 30 novembre 2026

Cuisinier

Organisation

Les Jardins Ste-Emilie

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

Nombre de postes

1

Description de l'offre

Sous la responsabilité du coordonnateur des services alimentaires, le cuisinier est responsable, durant son quart, de coordonner la production des repas et de s'assurer que plus de 250 repas sont préparés et servis aux résidents au dîner et au souper. Il organise le travail en cuisine, prépare des repas équilibrés selon les recettes établies avec des aliments frais et de qualité, et travaille avec l'équipe de salle à manger pour que les repas soient servis à l'heure. Il est également responsable de s'assurer du bon déroulement des opérations sur son quart de travail ains que de la propreté de la cuisine.

Tâches

Préparation
et service des repas

- Valider
les menus et le nombre de repas à servir. Calculer les quantités et organiser la mise en place, la préparation et la cuisson en fonction des heures de service.

- Préparer
et cuire les aliments selon les recettes et les techniques établies. Goûter les plats avant le service et vérifier les portions, la présentation et la température.

- Vérifier
les consignes relatives aux allergies, aux régimes particuliers et aux textures adaptées. Identifier les assiettes concernées et transmettre les consignes au personnel qui les sert.

- Coordonner
le rythme du service avec l'équipe de la salle à manger. Servir à la table chaude au besoin et préparer les assiettes remises aux préposés aux résidents.

- En
cas d'imprévu, réorganiser la production et le déroulement du service avec l'équipe, y compris le service aux tables, afin de maintenir la qualité des services aux résidents. Aviser rapidement le coordonnateur si la qualité ou l'heure du service risque d'être compromise.

- S'assurer
de la satisfaction des résidents quant aux menus et aux repas servis. Recueillir leurs commentaires, donner suite aux observations qui relèvent de la

cuisine et proposer des améliorations au coordonnateur.

Gestion des stocks et des surplus

- Gérer l'inventaire et les surplus pour réduire les pertes et le gaspillage. Vérifier les quantités, les dates et la rotation des stocks, puis ajuster la production selon le nombre de repas prévu.
- Assurer le réapprovisionnement de la réserve et des réfrigérateurs, effectuer les commandes au besoin et signaler rapidement les ruptures de stock au coordonnateur.
- Consigner les pertes et gérer le refroidissement, l'étiquetage, la conservation et l'utilisation des surplus selon les procédures de la résidence.

Sécurité et salubrité en cuisine

- S'assurer
  du respect des politiques, règlements et procédures de la résidence dans les activités de cuisine et de service qui relèvent de son poste.

- Vérifier
  et consigner les températures aux étapes prévues, prévenir la contamination croisée et intervenir rapidement en cas d'écart.

- Assurer
  la propreté et la désinfection des aires de travail et des équipements.
  Signaler les bris et les incidents au coordonnateur.

- Effectuer
  toute autre tâche connexe.

Compétences recherchées

- Diplôme d'études professionnelles en
  cuisine ou expérience équivalente

- Formation en hygiène et salubrité

- Leadership et sens des responsabilités

- Attitude positive

- Esprit d'équipe

- Capacité à travailler sous pression

Condition de travail

Horaire sur 4 jours, 1 fin de semaine sur 3 de travail, de 8h00 à 18h00.

Instructions spécifiques

Voir le document jointe pour le détail des fonctions, le salaire et les autres avantages.