rh@residencessoleil.ca

**Ville** : Sainte-Julie

**Région** : Montérégie

**Date de publication** : 23 novembre 2026

# Directeur(trice) de la cuisine

## Organisation

Les Résidences Soleil Manoir Sainte-Julie

Secteur d'activité : Alimentation et restauration

## Nombre de postes

1

## Description de l'offre

**Vous êtes passionné de cuisine et avez de bonnes notions en gestion et supervision de personnel? Nous sommes à la recherche d'un rayon de Soleil qui égayera le quotidien de nos gens du bel âge grâce à son sourire, sa bienveillance et sa joie de vivre!**

En collaboration avec le/la directeur(trice) du service alimentaire , le/la directeur(trice) de la cuisine collabore à la planification, la supervision, l'organisation et le contrôle des activités du service alimentaire afin de fournir aux résidents une alimentation équilibrée tenant compte de leurs besoins. Notre futur rayon de soleil, assure la gestion du personnel et effectue des tâches administratives.

**Pourquoi joindre notre équipe ?**

- Programmes de **récompenses monétaires allant de 200$ à 1500$** par référence, illimité!
- Un repas cuisiné avec amour par notre équipe de cuisine
- Formations Soleil incluses et payées dès l'embauche
- Congés fériés, maladies, anniversaire et sociaux plus élevés que la norme
- Horaire stable, de jour, permettant une belle conciliation travail-vie personnelle
- Des défis stimulants et de belles possibilités d'avancement
- Assurances collectives
- Proximité des transports en commun
- Ambiance familiale et chaleureuse
- Environnement de travail gratifiant et une clientèle stable et reconnaissante
- Une entreprise familiale 100 % québécoise, pionnière de l'industrie depuis 1988
- Lauréate 2026 en tant que **Sociétés les mieux gérées au Canada**, et ce, pour une 23e année consécutive;
- Lauréate 2026 du sceau d'excellence du Prix **Choix du Consommateur**, et ce, pour une 23e année consécutive.

## Tâches

En tant que Directeur(trice)  de la cuisine, vous aurez la chance de :

- Gère l'approvisionnement des ingrédients et des produits;
- Gère les opérations (commandes, menu, recettes, personnel);
- Coordonne et participe à la préparation des repas;
- Contribue à la production dans le service
- Assure le service et la qualité de la nourriture;
- Veille au respect des normes de sécurité et d'hygiène;
- Supervise et coordonne le personnel de la cuisine;
- Toutes autres tâches connexes.

## Compétences recherchées

Expériences et formations :

- Diplôme d'études professionnelles avec spécialisation en cuisine d'établissement;
- Expérience minimal de trois années en cuisine;
- Expérience en gestion et en supervision du personnel (un atout);
- Disponibilité pour remplacement en cas d'imprévu ou d'urgence;
- Facilité à travailler avec des outils informatiques (Suite Microsoft Office);
- Bonne connaissance du français parlé et écrit;
- Habileté à communiquer et à travailler en équipe;
- Capacité d'utiliser des équipements de cuisine de type commercial
- Aimer les gens du bel âge.

Joignez-vous à notre équipe, devenez un rayon de Soleil et venez faire la différence dans le quotidien d'une clientèle riche en expériences et en histoire !

*Aux Résidences Soleil, prendre soin des autres, c'est de famille !*