

Cuisinier.ère

Patro Roc-Amadour

Résidences Roc-Amadour phase 2



Venez faire une différence...

... dans la communauté !

Lieu de travail

Patro Roc-Amadour : (2301, 1^{re} Avenue, Québec, G1L 3M9) Centre communautaire de loisir qui favorise le développement intégral de la personne par le biais du secteur d'animation et du Service d'entraide.

Résidences Roc-Amadour phase 2 : (56, rue des Alliés, cour arrière du Patro) Situées à deux pas du Patro RocAmadour, les Résidences Roc-Amadour permettent de loger des personnes âgées autonomes ou en légère perte d'autonomie.

Supérieur immédiat

Chef-coordonnateur des services alimentaires

Responsabilités et activités

Sous la supervision du chef-coordonnateur des services alimentaires, le cuisinier ou la cuisinière effectue les tâches suivantes au Patro Roc-Amadour, du mercredi au vendredi, et aux Résidences Roc-Amadour, le samedi et le dimanche :

1. Assurer le service d'offre alimentaire

- Cuisine les recettes prévues au menu.
- Prépare des accompagnements.
- Réchauffe et portionne des repas préparés.
- Coordonne le montage des assiettes.
- Sert les repas.
- Collabore à l'entretien ménager.
- Contribue à une gestion efficace de la plonge et au besoin y participe.
- Collabore au montage de la salle si nécessaire.

2. Collaborer au développement de l'organisation

- Participe aux réunions pertinentes à sa fonction.
- Apporte une collaboration aux collègues de travail.

- Collabore aux procédures administratives de l'organisation.
- Maintient à jour ses connaissances.

Profil recherché

Compétences relationnelles

- Avoir le sens du service à la clientèle
- Être d'un abord facile
- Être à l'aise dans l'adversité (conflits, critique...)
- Être orienté vers la personne
- Avoir le sens du travail d'équipe
- Être patient

Compétences opérationnelles

- Appliquer les mesures sanitaires en vigueur (MAPAQ, Covid)
- Savoir s'adapter
- Savoir s'organiser
- Faire preuve d'initiative
- Faire preuve d'une bonne gestion de stress

Scolarité

Un DEP en cuisine serait un atout.

Expérience

- 2 ans d'expérience en cuisine ou en restauration
- Avoir de l'expérience auprès des personnes âgées serait un atout.

Conditions de travail

- **Poste permanent à temps plein** : 35,5 h/semaine
- **Horaire** : Patro Roc-Amadour : mercredi, jeudi, vendredi, de 7 h à 14 h; Résidences Roc-Amadour : samedi, dimanche : de 9 h à 18 h
- **Taux horaire: classe 5** : entre 16,10 \$ et 19,54 \$, selon la formation et l'expérience
- **Date d'entrée en poste** : le plus tôt possible
- Assurances collectives après trois mois (médicaments, soins dentaires, invalidité)
- Cotisation annuelle de l'employeur dans un régime de retraite REER ou RVER
- Programme d'aide aux employés
- Rabais familiaux pour l'inscription aux activités du Patro
- Accès à des installations sportives telles qu'un gymnase, une piscine intérieure...
- Stationnement gratuit

Pour postuler

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation dès que possible, à l'attention de Charles Savard, chef coordonnateur des services alimentaires, à l'adresse courriel : csavard@patro.roc-amadour.qc.ca

[Site internet](#) | [Facebook](#)