

**TITRE DE L'EMPLOI** : Cuisinier·ère

**NATURE DE L'EMPLOI** : Relevant du chef de service – hébergement et programmation, le·la cuisinier·ère est responsable de l'approvisionnement, de la planification et de la préparation des repas et collations.

**PRINCIPALES RESPONSABILITÉS** : Il·Elle planifie des repas diversifiés et sains en fonction des préférences, particularités, allergies et restrictions des résident·e·s, prépare, assaisonne, cuit et portionne les aliments pour les repas du midi et du soir, voit à la planification et à l'approvisionnement des commandes d'aliments, veille à l'entretien de la cuisine, et échange avec les résident·e·s de façon respectueuse et adaptée au besoin.

**FORMATIONS REQUISES** :

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou préparation d'aliments.
- Attestation en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ)

**EXIGENCES PARTICULIÈRES** :

- Expérience de travail de cuisinier·ère dans un établissement de taille comparable et/ou en restauration.
- Avoir à cœur le bien-être des résident·e·s, capacité à anticiper les besoins et être prévenant·e, connaissance des normes de salubrité alimentaire, détenir une bonne organisation en gestion des denrées alimentaires et de bonnes pratiques de travail sécuritaire.
- Posséder certaines qualités comme: la bienveillance, l'autonomie, l'intégrité, le respect, un bon jugement et de l'empathie.

Joins-toi à l'équipe de la Maison Véro&Louis!

Fais vite et envoie-nous ton CV à : [veroetlouis@codebleu.ca](mailto:veroetlouis@codebleu.ca)