

CUISINIER(ÈRE)

Résidence pour aînés autonomes, semi-autonomes et en perte d'autonomie

PRINCIPALES FONCTIONS

Sous l'autorité de la direction de la résidence pour aînés située à Lévis, vous aurez à :

- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- Préparer et faire cuire des repas spéciaux pour des résidents, conformément aux directives du diététiste ou du chef cuisinier;
- Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- Participer au nettoyage de la cuisine et des aires de travail;
- Dresser, s'il y a lieu, des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire.

FORMATION ET EXPÉRIENCE

- 3 à 5 ans d'expérience pertinente.

PROFIL DE COMPÉTENCES

- Être une personne positive axée sur le travail d'équipe;
- Posséder de bonnes habiletés en préparation et en cuisson des aliments;
- Avoir un sens de l'initiative et un sens de l'organisation développés;
- Être une personne patiente qui aime le contact avec les aînés.

CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES

- Poste permanent;
- Poste temps plein;
- Horaire pour la semaine 1 du dimanche au mardi 9h30 à 18h30 et le samedi 7h à 18h : horaire pour la semaine 2 dimanche 7h à 18h et lundi, mardi, mercredi ainsi que le samedi de 9h30 à 18h30;
- Vêtements fournis;
- Stationnement gratuit;
- Possibilité de participer à un RVER;
- Rabais corporatif pour certains centres de conditionnement physique;
- Allocation pour transport en commun
- Repas fourni.

Pour déposer votre candidature

Site Web : www.logisco.com/emplois

Courriel : emplois@logisco.com

Télécopieur : 418 834-4448