La Maison Adhémar-Dion
Centre de soins palliatifs

OFFRE D'EMPLOI
CUISINIER(ÈRE)

LISTE DE RAPPEL
POUR 6H30 À 13H00 OU 12h30 à 19h00

Dans une atmosphère empreinte d'empathie et d'humanité, la Maison Adhémar-Dion, centre de soins palliatifs, est un organisme à but non lucratif pouvant accueillir 12 personnes en fin de vie et leurs proches. Elle favorise un climat où notre personnel travaille au bien-être de nos résidents, tout en intégrant une approche fondée à la dignité, ce qui en fait un environnement de travail exceptionnel, humain et chaleureux.

CONTEXTE DE TRAVAIL

Sous l'autorité de la personne responsable du Service alimentaire, vous aurez à :

- Effectuer, de manière autonome, la préparation complète des repas qui consistent en une cuisine de type « réconfortante », faite de recettes simples et d'un menu planifié.
- Préparer les cabarets pour les résidents tout en respectant les règles d'hygiène et de salubrité.
- Effectuer toutes tâches requises en cuisine (coupe de légumes, nettoyage de l'aire de travail, service au comptoir)

JOIGNEZ-VOUS À L'ÉQUIPE DÈS MAINTENANT !

LE PROFIL RECHERCHÉ

- Vous possédez de l'aisance dans un contexte de fin de vie (soins palliatifs);
- Vous avez de bonnes connaissances générales en cuisine;
- Vous partagez nos valeurs;
- Vous faites preuve d'initiative;
- Vous avez une bonne gestion du stress;
- Vous aimez faire la différence et offrez un excellent service à la clientèle;
- Vous possédez le souci de bien faire les choses, de la diplomatie et une bonne capacité d'adaptation;
- Vous avez un bon esprit d'équipe, vous savez gérer les priorités, ainsi qu'un bon sens de l'organisation.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

- Ambiance de travail chaleureuse et familiale;
- Faire partie d'une équipe de cœur;
- Horaire de travail: de 12 h 30 à 19 h 00);
- Être disponible pour des remplacements occasionnels;
- Salaire selon la classe salariale: 1 (17,25 $ à 20,51 $) ou 2 (20.01 $ à 23.78 $);
- Prime de 4,2% (congés fériés);
- 8 % de vacances annuelles;
- Formation continue;
- RVER de disponible (Épargne-retraite collective)
- Léo: programme soutien psychologique;
- Café gratuit et prix d'employé pour repas-maison;
- Massage sur chaise offert sur place;
- Magnifique jardin extérieur favorisant la détente et le bien-être;
- Vaste stationnement gratuit.

LES CRITÈRES REQUIS

- Une expérience de travail dans une résidence est souhaitable;
- Partager nos valeurs, faire preuve d'initiative et savoir gérer son stress;
- Attestation MAPAQ :Manipulateur d'aliments et Séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires ou en voie de l'obtenir

Cet emploi est assujetti aux exigences gouvernementales au sujet de la Covid-19. Le passeport vaccinal pourrait donc être une condition d'admissibilité à l'embauche.

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae par courriel en incluant une lettre expliquant votre intérêt pour le poste, à :

rh@maisonadhemardion.com