



Affichage de poste - cuisine - mai 2026

LIEU DE TRAVAIL

12 rue Marleau, Mercier (QC) J6R 0L9

Poste à temps partiel de 24h/semaine (2 heures par jour du lundi au vendredi et 7h par jour, samedi et dimanche);

Salaire : selon échelle salariale en vigueur ;

Entrée en fonction : dès que possible.

AVANTAGE À SE JOINDRE À L'ÉQUIPE-RESSOURCE

- Repas et collation inclus sur votre quart de travail ;
- Stationnement gratuit ;
- Environnement familial et convivial ;
- Établissement neuf avec installations modernes et un environnement climatisé ;
- Clientèle aux besoins diversifiés vous offrant une expérience professionnelle enrichissante ;
- Direction à l'écoute des besoins de ses employés ;
- Salaire selon échelle salariale en vigueur.

Nous sommes un organisme qui s'est donné comme mission d'offrir du logement avec accompagnement à des adultes (19) vivant avec une déficience intellectuelle avec ou sans trouble du spectre de l'autisme.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- ✓ Préparer les soupers de la semaine
- ✓ Planifier et cuisiner les repas pour la fin de semaine (dîner et souper)
- ✓ Examiner les réserves et ingrédients disponibles
- ✓ Assurer la conservation et la rotation des denrées
- ✓ Maintenir en ordre et nettoyer les aires de travail
- ✓ Nettoyer les aires communes de la cuisine
- ✓ Entretenir les accessoires et équipements utilisés
- ✓ Préparer la liste d'épicerie
- ✓ Respecter le budget alloué pour le panier d'épicerie
- ✓ Rédiger et transmettre les rapports appropriés au responsable
- ✓ Rédiger un menu hebdomadaire

EXIGENCES

- ✓ Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou une formation équivalente
- ✓ Avoir un (1) an à trois (2) années d'expérience en restauration ou cuisine.
- ✓ Maîtriser du français (parlé et écrit)
- ✓ Être familier avec les équipements de cuisine professionnelle



COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- ✓ Avoir un intérêt marqué pour la clientèle vivant une déficience intellectuelle avec ou sans trouble du spectre de l'autisme
- ✓ Être une personne polyvalente, autonome, avoir le sens de l'initiative et une bonne tolérance au stress
- ✓ Être une personne organisée, méticuleuse et rigoureuse
- ✓ Être une personne créative et débrouillarde

PERMIS/CERTIFICAT

- Hygiène et salubrité (MAPAQ)

CONDITIONS

- ✓ Un poste régulier temps partiel ;
- ✓ Des politiques claires reflétant le désir de créer un milieu de travail et de vie agréable ;
- ✓ Des journées de maladie ;
- ✓ Vacances selon les normes du travail ;
- ✓ Échelle salariale en vigueur (avec échelons).

POUR POSTULER

Nous vous invitons à faire parvenir votre candidature par courriel à l'attention de **Béatrice Pinot**, directrice générale, à l'adresse courriel : directrice@chez-noussolidaire.org

Nous remercions les personnes intéressées par ce défi et communiquerons avec celles dont la candidature sera retenue pour une éventuelle rencontre.

En faisant parvenir votre candidature à Chez-nous solidaire, vous acceptez de transmettre vos données personnelles et que celles-ci soient conservées pour une période maximale de deux ans.