

Excelsoins-description de poste- cuisinier(ère)

Le groupe Excelsoins a été créé afin d'offrir aux personnes en perte d'autonomie des soins de qualité et un milieu de vie agréable et sécuritaire. Sa mission est d'exceller dans les soins pour accompagner la personne à travers les phases de sa vie.

Le groupe Excelsoins existe depuis 2013 et est en croissance constante. Actuellement, nous possédons 9 résidences réparties à Montréal, en Montérégie, en Estrie et nous sommes plus de 1 000 employés. Nous sommes à la recherche de nouveaux talents et de personnes passionnées et compétentes. Ce que nous souhaitons, avant tout, ce sont des employés qui partagent nos valeurs : excellence, empathie, expérience et qui ont à cœur le bien-être de nos résidents.

Une prime de 1000\$ à l'embauche est offerte!

Nous cherchons des cuisiniers (ères) pour notre résidence située à Saint-Charles-Borromée. Un (1) poste PERMANENT - TEMPS PLEIN (40h/semaine et incluant une fin de semaine sur deux) - Horaire de 7h00 à 17H30.

Ce que nous vous offrons :

Avantages sociaux, assurances collectives et repas en résidence à prix réduit;

Accès facile en transport en commun et stationnement gratuit pour les employés ;

Faire partie d'une équipe dynamique et mobilisée aux valeurs d'excellence, d'empathie et d'expérience véhiculées par Excelsoins ;

Programme d'intégration à l'équipe et d'orientation à l'emploi agréable;

Un milieu professionnel et valorisant qui offre des possibilités de carrière au sein d'Excelsoins ;
Environnement moderne.

Principales responsabilités :

Préparer les repas et les événements spéciaux pour tous les résidents/familles et invités;
Préparer, assaisonner, cuire et déterminer la dimension des portions, selon les menus établis afin que les repas soient servis selon l'horaire et le respect des budgets; Superviser le travail à la cuisine ainsi qu'à la salle à manger;

S'assurer de rencontrer les demandes et exigences quant aux diètes spécifiques des résidents;

Travailler en respectant les normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité;

Voir à ce que la présentation des plats soit agréable;

Assurer, selon les normes de conservation, la gestion de l'inventaire du matériel afin de faire la rotation des produits et d'éviter des pertes;

Secondier le responsable, services alimentaires dans ses fonctions;

Effectuer toutes tâches connexes à ses fonctions.

Qualifications requises :

DEP en cuisine ou équivalent.

Certification en hygiène et salubrité du MAPAQ.

Capacité de soulever seul des poids de 50 livres ou jusqu'à 160 livres avec assistance.

Sens de l'organisation, orientation client, travail d'équipe. Jugement, mise en œuvre de solutions.

Type d'emploi : Temps plein, Permanent

Salaire : 17,00\$ par heure

Horaires de travail : 10 heures

Quart de jour

Lieu du poste : 1 Rue Louis Bazinet, Saint-Charles-Borromée, QC J6E 4M8

Vous pouvez partager votre curriculum vitae au courriel suivant : rh@excelsoins.com .

Date limite pour appliquer : 17 mai 2023

Excelsoins-job description- cook

The Excelsoins group was created to offer quality care and a safe and pleasant living environment to people with a loss of autonomy. Its mission is to excel in care to accompany the person through the phases of his life.

The Excelsoins group has been in existence since 2013 and is constantly growing. Currently, we have 9 residences in Montreal, Montérégie and the Eastern Townships and we have over 1,000 employees. We are looking for new talents and passionate and competent people. What we are looking for, above all, are employees who share our values: excellence, empathy, experience and who have the well-being of our residents at heart.

*A bonus of \$1000 upon hiring is offered!

We are looking for cooks for our residence located in Saint-Charles-Borromée. One (1) PERMANENT position - FULL TIME (40h/week and including every other weekend) - Schedule from 7:00 am to 5:30 pm.

What we offer:

Social benefits, group insurance and discounted meals in residence;

Easy access to public transportation and free parking for employees;

Be part of a dynamic team committed to the values of excellence, empathy and experience promoted by Excelsoins;

A pleasant team integration and employment orientation program;

A professional and rewarding environment that offers career opportunities within Excelsoins; Modern environment.

Primary Responsibilities :

Prepare meals and special events for all residents/families and guests; Prepare, season, cook and determine portion sizes, according to established menus so that meals are served on time and within budget; Supervise work in the kitchen as well as the dining room;

Ensures that the requests and requirements of the residents' specific diets are met;

Work in accordance with safety, hygiene and sanitation standards;

Ensure that the presentation of the dishes is pleasant;

Ensure, according to the standards of conservation, the management of the inventory of the material in order to make the rotation of the products and to avoid losses;

Assist the food services manager in his duties;

Perform all tasks related to his/her duties.

Qualifications required:

DEP in cooking or equivalent.

Certification in hygiene and salubrity from MAPAQ.

Ability to lift weights of 50 pounds alone or up to 160 pounds with assistance.

Organizational skills, customer orientation, teamwork. Judgment, implementation of solutions.

Job Type: Full time, Permanent

Salary: \$17.00 per hour

Work schedule: 10 hours

Day shift

Job location : 1 Rue Louis Bazinet, Saint-Charles-Borromée, QC J6E 4M8

You can share your resume at the following email address: rh@excelsoins.com .

Deadline to apply: May 17, 2023