



**La Résidence Plaisance des Îles est à la recherche  
d'un/une assistant(e)-chef cuisinier(e)**

La Résidence Plaisance des Îles est un complexe d'hébergement évolutif de 143 logements dédiés à une clientèle de personnes âgées autonomes.

Notre objectif : Offrir un milieu de vie et de travail de qualité, humain et collaboratif! Le bien-être de notre clientèle et de nos employés constitue la raison d'être de notre entreprise et représentera toujours notre priorité.

**Territoire de l'emploi (port d'attache) :** Îles-de-la-Madeleine, Cap-aux-Meules

**Clientèle :** Personnes âgées

**Statut de l'emploi :** Permanent - Temps complet – 37.5 heures semaine

**Nombre de jours / semaine :** 5

**Quart de travail :** Jour – Fin de semaine (1 sur 2)

**Début d'affichage :** 2020-11-11

**Fin d'affichage :** 2020-12-04

**Date d'entrée en poste :** 22 février 2021

**Échelle salariale :** 22,50\$/heure

**Avantage supplémentaire :** Régime de retraite et assurances collectives

**Description sommaire des responsabilités:**

Personne qui prépare, assaisonne, cuit et portionne les aliments. Elle s'assure de l'utilisation optimum des denrées. Elle seconde le chef cuisinier dans la préparation des repas et dans la gestion générale de la cuisine. Elle s'assure de la mise en place et de la présentation des repas et des mets, ainsi que la fraîcheur des repas et des mets préparés. Elle s'assure également du respect des normes MAPAQ et CNESTT en cuisine et du respect des standards de manipulation et de mise en portions. En collaboration avec le gestionnaire du site, elle effectue la prise d'inventaire, la vérification de la marchandise au moment de la réception, la préparation des commandes alimentaires et la rotation des stocks selon les standards de l'entreprise. Elle remplace, au besoin, le chef cuisinier en son absence.

**Exigences :**

- Doit détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'une école reconnue par le ministère compétent ou posséder une compétence équivalente (atout);
- Connaissance des règles d'hygiène;
- Deux à trois années d'expérience dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration;
- Possède une bonne capacité à communiquer et une rigueur dans les tâches à effectuer;
- Être en mesure d'assurer une bonne gestion des priorités;
- Autonomie professionnelle;
- Créativité et curiosité culinaire;
- Expériences et intérêt auprès de la clientèle visée (atout).

**Remarques :**

Nous remercions les personnes de l'intérêt manifesté envers notre établissement. Cependant, nous communiquerons seulement avec les personnes dont la candidature aura été retenue.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae ainsi qu'une lettre de présentation indiquant leur offre de service à l'adresse suivante :

**Marianne Jomphe-Boudreau**

Responsable du service des ressources humaines

143, chemin Principal, Cap-aux-Meules

Îles-de-la-Madeleine (Québec) G4T 1C4

[rh@residenceplaisance.com](mailto:rh@residenceplaisance.com)

Tel : 418-986-1185

**\*Accès à l'Égalité en emploi:**

Notre établissement applique un programme d'accès à l'égalité en emploi pour les personnes des groupes visés soit les femmes, les Autochtones, les minorités visibles et ethniques ainsi que les personnes handicapées. Nous invitons ces personnes à présenter leur candidature.