

## CHEF CUISINIER(ÈRE)

La Résidence Sorel-Tracy, CHSLD, offre un milieu de travail dynamique et chaleureux. Nous misons sur la transparence, le respect, la reconnaissance, et le travail en équipe favorisant ainsi un climat de travail harmonieux. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet au [www.chsldresidencesorel-tracy.com](http://www.chsldresidencesorel-tracy.com).

Nous cherchons une personne qui assume la responsabilité du service alimentaire. Elle prépare, assaisonne, cuit et portionne les aliments. Elle élabore les menus offerts avec la collaboration des personnes ressources assignées à cette fin. Elle approvisionne la cuisine de l'établissement en denrées alimentaires chez les fournisseurs et effectue les réquisitions d'achat nécessaires. Elle s'assure de la qualité des aliments préparés, de l'atteinte des standards de chaleur, du portionnement des aliments et de la présentation attrayante des plats. Elle rédige les plans de travail journaliers et effectue les changements lors de menus spéciaux ou de fêtes spéciales. Elle assure et collabore au maintien des normes d'hygiène et de salubrité et du bon fonctionnement des équipements. Elle surveille et coordonne les activités de son service.

### **Exigences :**

- DEP en cuisine d'établissement
- Expérience en cuisine d'établissement (un atout)
- Cours en gestion de cuisine (un atout)
- Expérience en gestion d'un service alimentaire (un atout)

### **Rémunération :**

Salaire selon les conventions collectives du MSSS.

24,76\$ / heure plus prime de chef cuisinier.

Horaire du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00.

Nous travaillons avec le four COMBI

S.V.P., faire parvenir votre C.V. :

Ressources humaines

4025, Frontenac

Sorel-Tracy (Québec) J3R 4G8

Télécopieur : (450) 742-9668

[catherine.st-germain.rst16@ssss.gouv.qc.ca](mailto:catherine.st-germain.rst16@ssss.gouv.qc.ca)