

**CHEF CUISINIER EN RÉSIDENCE**

La Coopérative de services Rive-Sud vous propose bien plus qu’un emploi, elle vous offre la possibilité de contribuer au quotidien de ses clients.

Description :

En tant que chef cuisinier, cet emploi saura allier votre passion pour la cuisine et les besoins des résidents tout en sachant que vous pourrez contribuer par vos talents culinaires à faire la différence dans la vie des résidents.

Qualités recherchées :

Vous êtes une personne passionnée de cuisine qui trouver plaisir à concocter des repas réconfortants. Vous mettez en priorité le travail d’équipe, l’hygiène et la salubrité. Le leadership, la discipline dans l’organisation du travail et la gestion sont des qualificatifs qui vous définissent bien…la Coopérative est l’entreprise qu’il vous faut!

Incontournables :

Soucieux que vous trouviez plaisir dans votre travail, nous vous offrons un horaire sur quart de jour. La possibilité de suivre des formations connexes mais surtout de vivre une expérience professionnelle enrichissante en tant qu’acteur d’une cuisine familiale.

Compétences :

- Expérience pertinente en cuisine;

- Certificat en hygiène et salubrité (manipulateur d’aliments et gestionnaire d’établissement) un atout.

