

AVIS DE CONCOURS

Direction Santé et Mieux-être

Cuisinier responsable du service alimentaire à l'hébergement - CHSLD

Régulier à temps plein, syndiqué

72 heures aux 2 semaines (9 heures par jour) 1 fin de semaine sur 3

Salaire : entre 26,38 \$ et 37,98 \$ de l'heure (plus les primes)

Entrée en fonction : Dès que possible

Numéro : 2024-130

Date d'affichage : 27 juin au 15 juillet 2024, 12 h 00 (midi)

DESCRIPTION DU POSTE

La personne titulaire du poste devra préparer et faire cuire des aliments à partir de recettes et de menus établis. Il.elle aura à superviser l'ensemble des opérations en cuisine, les méthodes de travail, la propreté de l'environnement de travail ainsi que les équipements tout en respectant les standards de qualité et de la fraîcheur des aliments. Il.elle devra offrir des mets de qualité et répondre aux besoins et aux goûts des résidents. Il.elle contrôle les inventaires et procède aux divers achats. Il.elle participe aux différentes rencontres reliées au secteur et collabore avec les membres de l'équipe soignante et les autres professionnels afin d'assurer au résident un environnement adapté et sécuritaire.

**La description complète des tâches est disponible sur demande.*

EXIGENCES

- DEC en Gestion d'un établissement de restauration ou tout autre combinaison de formation et d'expérience jugée pertinente;
- 1 à 5 ans d'expérience comme responsable de cuisine d'établissement (atout);
- Détenir un diplôme universitaire en alimentation et nutrition (atout);
- Connaissance du logiciel Microgesta;
- Détenir la certification en hygiène et salubrité décernée par la MAPAQ;
- Maîtrise de la langue française écrite et orale;
- Maîtrise de la suite Microsoft Office;
- Connaissance de la culture huronne-wendat (atout).

QUALITÉS REQUISES

- Autonomie
- Capacité d'adaptation
- Communication interpersonnelle
- Créativité
- Entregent
- Empathie et respect de la clientèle
- Bon contact avec les résidents
- Bon jugement
- Esprit d'équipe
- Esprit d'initiative
- Leadership
- Rapidité et efficacité
- Sens de l'organisation
- Habiletés relationnelles
- Contrôle de soi
- Flexibilité et souplesse

POUR POSTULER

Date limite : 15 juillet 2024, 12 h 00 (midi)

Faire parvenir votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de présentation par la poste ou par courriel aux coordonnées suivantes :

Conseil de la Nation huronne-wendat

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

255, Place Chef Michel Laveau

Wendake (Québec) GOA 4V0

rh@wendake.ca

WENDAKE.CA



Seules les candidatures accompagnées des documents requis et répondant aux exigences seront retenues. Aucune candidature reçue après la date limite ne sera considérée. Le nom du candidat sélectionné sera diffusé publiquement au moment de son embauche. Le CNHW réserve le droit de rejeter toutes les candidatures et de n'embaucher aucune personne.



WENDAKE

**CONSEIL DE LA NATION
HURONNE-WENDAT**

AVANTAGES SOCIAUX

- Fonds de pension à prestations déterminées
- Assurances collectives
- 6 % de vacances
- 6 % de maladie / obligation familiale
- 4 % de prime d'hébergement
- 4 % de prime de fin de semaine
- Indemnité pour les journées fériées rémunérées
- Indemnité payée durant la période des fêtes

ACCESSIBILITÉ

- 1) Aux employé·e·s régulier·ère·s du CNHW syndiqué·e·s SECNHW
- 2) Aux membres de la Nation huronne-wendat * SVP, indiquer votre numéro de bande pour faciliter le traitement du dossier
- 3) Aux employé·e·s temporaires du CNHW
- 4) À la population