



## **OFFRE D'EMPLOI**

### **CHEF CUISINIER(IÈRE)**

Habitat Morin-Heights est une résidence pour personnes âgées de 75 ans et plus ou en légère perte d'autonomie (RPA certifiée) qui compte 30 appartements locatifs.

Sous l'autorité du coordonnateur(trice), il/elle coordonne, distribue et vérifie le travail du personnel du service alimentaire. Il/elle supervise et/ou effectue la préparation, la cuisson et la distribution des aliments. Il/elle offre aux résidents un service de qualité et respecte les normes en vigueur.

#### **DESCRIPTION DE FONCTIONS**

- Planifier des menus réguliers, sains, équilibrés, diversifiés ainsi que des menus pour les fêtes et autres occasions spéciales en tenant compte du guide alimentaire canadien;
- Préparer et faire cuire des repas complets ou des plats particuliers;
- Préparer et faire cuire des repas spéciaux pour certains résidents conformément aux besoins spécifiques reliés à des problèmes de santé;
- Collaborer à l'évaluation des besoins en aliments et en matériel et commander ce qui est nécessaire à la bonne marche des opérations de la cuisine;
- Guider les aide-cuisiniers(ères) dans la préparation, la cuisson, la manipulation des aliments et le service aux résidents;
- Planifier des menus en fonction des saisons, gérer les surplus alimentaires de manière à éviter les pertes;
- Contrôler l'application des normes en matière d'hygiène, de qualité et de quantité. Le cas échéant, prend les mesures correctives;
- S'assurer de la cohérence des actions du personnel en fonction des délais et des heures de repas à respecter;
- Signaler à son supérieur immédiat toute anomalie ou défectuosité et prendre les mesures appropriées pour y remédier. Identifier les problèmes qui nuisent à la bonne marche des opérations, en informer la direction et émettre des recommandations;
- Vérifier l'exécution des travaux d'entretien, de nettoyage et de manutention;
- Être appelé à donner et à recevoir de la formation;
  
- Accomplir temporairement les tâches d'un poste connexe ou inférieur lorsque requis et nécessaire au bon fonctionnement de la résidence;
- Assurer la gestion du personnel de la cuisine.

#### **EXIGENCES REQUISES**

##### *Formation académique*

- Détenir un diplôme d'études professionnelles dans le programme « Cuisine et pâtisserie » **et ou** une expérience équivalente avec diplôme d'études secondaires **et** une expérience minimale de 5 ans pertinente au poste.

### *Exigence professionnelle*

- Aucun casier judiciaire
- Expérience d'au moins 5 ans dans le domaine de la préparation des aliments
- Bonne condition physique, et résistance à la chaleur
- Recevoir de la formation assujettie à son poste et à son environnement de travail;

### *Aptitudes-qualités-habiletés personnelles et professionnelles*

- Autonomie
- Créativité
- Dextérité manuelle
- Sens de l'organisation
- Capacité de travailler en équipe
- Leadership
- Souci du détail
- Sens du goût et de l'odorat
- Entregent, courtoisie, attitude respectueuse
- Discrétion

### *Équipements/outils*

- Porter des chaussures sécuritaires et antidérapantes et un filet à cheveux.

La date d'entrée en fonction n'a pas encore été déterminée mais sera environ deux (2) semaines avant l'entrée des premiers résidents (vers le 1<sup>er</sup> novembre 2024).

Habitat Morin-Heights souscrit au principe d'équité en emploi. Si ce défi vous intéresse et que vous répondez au profil recherché, vous êtes invité à nous faire parvenir votre curriculum vitae au plus tard le **lundi, 16 septembre 2024 à 12h00** par courriel à [municipalite@morinheights.com](mailto:municipalite@morinheights.com), en le faisant parvenir par la poste ou en le déposant à l'hôtel de ville au 567, chemin du Village, Morin-Heights (Québec) J0R 1H0.

Nous vous remercions à l'avance de votre intérêt pour Habitat Morin-Heights.  
Veuillez noter que seules les personnes retenues seront contactées.