



OFFRE D'EMPLOI

AIDE-CUISINIER/ÈRE

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. Nous offrons deux repas par jour, le dîner et le souper.

Sous l'autorité du chef cuisinier/ère, il/elle 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

- Nettoyer et désinfecter la vaisselle, les ustensiles de cuisine et les ustensiles.
- Nettoyer et désinfecter les postes de travail de préparation des aliments.
- Participer au processus de préparation des aliments en coupant, hachant, tranchant et lavant les légumes, la viande et d'autres ingrédients.
- Surveiller la cuisson des plats.
- Aider au montage des plats ou des assiettes.
- Sortir les déchets et nettoyer les poubelles de la cuisine.
- Assurer le service aux tables et desservir.
- Aider à la réception et au rangement des livraisons.
- Effectuer d'autres tâches assignées par le chef ou le responsable de cuisine.
- Respecter toutes les exigences en matière de santé et de sécurité alimentaire.
- Signaler à son supérieur immédiat toute anomalie ou défectuosité et prendre les mesures appropriées pour y remédier.

EXIGENCES REQUISES

- Aucun casier judiciaire
- Bonne condition physique, et résistance à la chaleur
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Excellentes compétences organisationnelles et attention aux détails.
- Passion pour la cuisine et désir d'apprendre.
- Recevoir de la formation assujettie à son poste et à son environnement de travail.
- Formation de secourisme en milieu de travail un atout, autrement sera formé avant l'entrée en poste.
- Disponible pour travailler une fin de semaine sur deux.
- Horaire : 3 jours par semaine pendant 7 heures (21 heures) OU 4 jours par semaine pendant 8 heures (32 heures)
- Entre 10h30 et 18h30
- Postes à combler : 4
- Anglais fonctionnel

Aptitudes-qualités-habiletés personnelles et professionnelles

- Appréciez les travaux pratiques.
- Bonne coordination œil-main.
- Capable de travailler rapidement et en toute sécurité avec un minimum de supervision.
- Bonne hygiène personnelle.
- Aimer le travail d'équipe.
- Dextérité manuelle
- Sens de l'organisation
- Souci du détail
- Entregent, courtoisie, attitude respectueuse
- Discrétion

Équipements/outils

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

La date d'entrée en fonction sera environ deux (2) semaines avant l'entrée des premiers résidents. (Autour du 1^{er} juin 2025)

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 le 14 avril 2025 à 12h00**, par courriel à info@habitatmorinheights.org, 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.



HABITAT
MORIN-HEIGHTS

JOB OFFER

ASSISTANT COOK

Habitat Morin-Heights is a residence for seniors aged 75 and over or with a slight loss of autonomy (certified RPA), with 30 rental apartments.
We offer two meals a day, lunch and dinner.

Reporting to the head cook, he/she prepares, cooks and distributes food. He/she provides residents with quality service and complies with current standards.

JOB DESCRIPTION

- Clean and disinfect dishes, kitchen utensils and utensils.
- Clean and disinfect food preparation workstations.
- Participate in the food preparation process by cutting, chopping, slicing and washing vegetables, meat and other ingredients.
- Supervise the cooking of dishes.
- Help assemble dishes or plates.
- Remove waste and clean kitchen garbage cans.
- Serve tables and serve food.
- Help receive and put away deliveries.
- Perform other duties as assigned by the chef or kitchen manager.
- Comply with all health and food safety requirements.
- Report any anomaly or defect to immediate supervisor and take appropriate action to remedy.

REQUIREMENTS

- No criminal record
- Good physical condition and resistance to heat
- Knowledge of hygiene and food safety standards.
- Excellent organizational skills and attention to detail.
- Passion for cooking and desire to learn.
- Receive training appropriate to position and work environment.
- Workplace first aid training an asset, otherwise will be trained prior to employment.
- Available to work one weekend out of two.
- Schedule: 3 days a week for 7 hours (21 hours) OR 4 days a week for 8 hours (32 hours)
- Between 10h30 a.m by 6h30p.m.
- Positions to be filled: 4
- Functional English

Personal and professional skills and abilities

- Enjoy hands-on work.
- Good hand-eye coordination.
- Able to work quickly and safely with minimum supervision.
- Good personal hygiene.
- Enjoy teamwork.
- Manual dexterity
- Organizational skills
- Attention to detail
- Interpersonal skills, courtesy, respectful attitude.
- Discretion

Equipment/tools

- Wear safe, non-slip shoes and a hairnet.

The starting date will be approximately two (2) weeks before the first residents arrive. (Around June 1, 2025)

Habitat Morin-Heights is an equal opportunity employer. If you are interested in this challenge and meet the required profile, we invite you to send us your curriculum vitae no later than **Monday, April 14, 2025 at 12:00 p.m., by e-mail to info@habitatmorinheights.org**, by mail or by dropping it off at the Town Hall at 567, chemin du Village, Morin-Heights (Québec) J0R 1H0.

Thank you in advance for your interest in Habitat Morin-Heights.
Please note that only those selected for further consideration will be contacted.