



Habitations Nouvelles Avenues

3950, rue Beaubien Est
Montréal, Québec, H1X 3M8

Habitations Nouvelles Avenues cherche un-e chef-fe cuisinier-ière

***La cuisine est votre plus grande passion?
Vous aimez faire plaisir aux personnes âgées?
Avoir un horaire stable de jour du lundi au vendredi, vous en rêvez?
Ce poste de chef-fe cuisinier-ière est pour vous!***

Habitations Nouvelles Avenues (HNA), situé à Rosemont, est un organisme sans but lucratif offrant du logement et des services communautaires aux aînés autonomes ou en légère perte d'autonomie.

Sommaire du poste

Vous serez responsable de la gestion du service alimentaire de deux cuisines. Vous assurerez l'efficacité du service, la qualité des repas et le respect des budgets. Avec votre équipe de 5 employés, vous préparerez le repas du midi, du lundi au vendredi, pour une moyenne de 150 repas par jour.

Principales tâches et responsabilités

- Cuire les viandes (90 à 95% de la tâche)
- Gérer le service alimentaire et superviser l'équipe de deux cuisines (5 à 10% de la tâche)

Qualifications requises, compétences et aptitudes

- DEP en cuisine, ***cuisine d'établissement*** ou dans une discipline connexe
Ou DEC ou AEC en ***Techniques de gestion de la restauration ou de diététique***;
- Attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaires;
- Expérience minimale de deux (2) ans en cuisine d'établissement, comportant des activités de supervision et de gestion;
- Capacité de s'adapter à la clientèle de personnes âgées

Conditions de travail

- Poste permanent de jour à temps plein, 35 h / sem., du lundi au vendredi;
- Un mois de vacances : deux semaines l'été et deux semaines aux Fêtes;
- Salaire débutant à 22.30\$/h, pouvant être ajusté, selon l'expérience.

Un emploi idéal pour une personne souhaitant marier sa passion de la cuisine avec une belle qualité de vie personnelle!

Vous pensez être cette personne? Envoyez-nous votre cv avec une lettre d'intention au : hna@bellnet.ca ou contactez-nous au 514-376-9141