



MISSION  
Bon Accueil

# CUISINIER

(Le masculin est utilisé pour alléger le texte)

Fondée en 1892, Mission Bon Accueil est la plus grande porte d'entrée pour aider les Montréalais dans le besoin. Nous donnons de l'espoir grâce à des actions concrètes et des solutions efficaces pour aider les personnes en situation d'itinérance à se trouver un logement permanent et pour soutenir les jeunes mères célibataires et les jeunes vivant dans la précarité. En préparant et servant 4 700 repas chaque semaine et en fournissant à plus de 3 000 familles des aliments sains et nutritifs gratuits dans ses deux Marché Bon Accueil, Mission Bon Accueil offre le plus grand programme de sécurité alimentaire direct au public au Québec.

Travailler chez Mission Bon Accueil, c'est redonner l'espoir à ceux qui l'ont perdu.

## UNE CARRIÈRE POUR TOI

Tu es le cordon bleu de ta famille? Si vous êtes motivés et intéressés à joindre vos talents culinaires au fait de venir en aide aux Montréalais dans le besoin, envoyez-nous votre candidature sans plus tarder!

## POURQUOI MISSION BON ACCUEIL

- **37,5 heures garanties** par semaine et horaire stable
- Assurances collectives (médicales et dentaires)
- Régime de retraite **avec contribution de l'Employeur**
- Banque de vacances à laquelle s'ajoutent jusqu'à **12 congés annuels**
- Milieu de travail **sain et sécuritaire**, souci du mieux-être
- Milieu de travail dynamique, créatif et **travail en collégialité**
- **Accessible** en transport en commun et accès à un stationnement

## Principales tâches et responsabilités

- Préparation quotidienne des repas
- Planifie le travail de production
- Assure la mise en place et le service des repas
- Gère les stocks de nourriture (inventaire, commandes et réception)
- Effectue l'entretien des surfaces de travail et équipement de cuisine
- Effectue toute autre tâche connexe

## CE QUE L'ON RECHERCHE

### Qualifications requises

- Une expérience de trois (3) ans minimum en cuisine ou restauration (atout)
- Être capable de cuisiner pour un volume allant de 30 à 250 personnes
- Un diplôme, certification ou attestation en cuisine ou en hôtellerie
- Flexibilité (horaire de jour, de soir et de fin de semaine sur rotation)
- Une certification de la MAPAQ (atout)
- Connaissance de la Suite Office

### Compétences

- Capacité de travailler en équipe
- Donner un excellent service à la clientèle
- Excellente capacité à travailler sous pression et bonne gestion du stress
- Créativité afin de créer des menus avec des ingrédients restreints

**VIENS FAIRE LA DIFFÉRENCE!**

Envoie-nous ton curriculum vitae à [cv@missionba.com](mailto:cv@missionba.com)

## LIEU

MONTREAL

## TYPE D'EMPLOI

TEMPS PLEIN  
(37,5 H/SEMAINE)

## DUREE D'EMPLOI

PERMANENT

## SERVICE

CUISINES