

Une carrière où s'intègrent passion et collaboration, C'est ici.

POSTULE EN LIGNE
recrutementciassme.com

Montérégie-est

Le Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Est est actuellement à la recherche de **Cuisinier**

Un emploi dans le secteur public dans le domaine de la santé, c'est avoir l'environnement de servir et apporter vos compétences pour le bien-être de la population.

Avec ses 15 000 employés, la grande famille du CISSS de la Montérégie-Est est le plus grand employeur de la région et a cette mission à cœur en étant une organisation qui encourage l'engagement, l'adaptabilité et le bien-être de ses employés.

Vous y trouverez une équipe de futurs collègues et amis ainsi que des opportunités d'emplois stimulantes et des possibilités d'évolution et de carrière.

Responsabilités du Cuisinier:

- Préparation, assaisonnement et portionnement des aliments;
- Sécurité de l'utilisation optimale des denrées;
- Tenir à jour l'aliste des réserves de denrées alimentaires.

Conditions d'emploi :

- Une opportunité de travailler près de chez toi
- Salaire de 24,76\$/heure
- Un régime d'assurances collectives
- Un régime de retraite
- 4 semaines de vacances après 1 an de service
- 9 jours de maladie et 13 congés fériés
- Un environnement de travail agréable où tu ne verras pas passer tes journées
- Une équipe de travail compétente

Les exigences liées à l'emploi de Cuisinier :

- Diplôme d'études professionnelles DEP en cuisine
- Vous devez obligatoirement être disponibles sur 2 quarts de travail (jour et soir) ainsi qu'une fin de semaine sur deux
- Une expérience en milieu institutionnel constitue un atout
- Disposer à se déplacer dans nos installations

Vous souhaitez rejoindre une équipe de professionnels engagés qui ont à cœur d'offrir les meilleurs services possibles à leur clientèle?

Rendez-vous sur www.recrutementciassme.com afin d'achever votre candidature en ligne dès maintenant.