

Chef cuisinier ou cheffe cuisinière – 19372R

La Minerve, Québec

Vous souhaitez avoir un horaire stable de quatre (4) jours de travail suivis de trois (3) jours de congé, ainsi qu'une fin de semaine libre sur deux? Vous désirez évoluer dans une cuisine neuve, équipée selon les standards actuels? Nous avons peut-être le poste pour vous! À noter que l'entrée en fonction est prévue le 1^{er} juin 2026.

Résidence La Minerve propose un nouveau lieu d'habitation pour personnes autonomes de 70 ans et plus, qui compte 24 logements locatifs. L'établissement a entrepris des démarches auprès du CISSS des Laurentides pour obtenir le certificat requis dans le but d'offrir des services destinés aux personnes âgées autonomes et ainsi devenir une résidence privée pour aînés (RPA) de catégorie 1. Le bâtiment est neuf et construit selon les normes modernes.

Conditions de travail offertes :

- Poste permanent, 40 heures par semaine
- Salaire de départ : 54 080 \$ par année
- Horaire stable de quatre (4) jours de travail suivis de trois (3) jours de congé, et une fin de semaine libre sur deux
- Régime d'assurance collective
- Possibilité de participer au régime volontaire d'épargne-retraite (RVER)

Description du poste :

En tant que chef cuisinier ou cheffe cuisinière, vous aurez la possibilité de constituer votre propre équipe pour préparer et servir deux repas par jour (dîner et souper) aux résidents. En raison de la nature de la résidence, vous jouerez un rôle clé au sein de l'équipe et favoriserez des relations durables avec les résidents pour mieux comprendre leurs besoins et préférences. Ce poste vous offre une occasion unique de mettre à profit vos compétences culinaires et compétences de gestion, tout en contribuant activement au bien-être des résidents. Plus précisément, vous devrez :

- Concevoir et planifier des menus variés, équilibrés et en fonction des saisons, en tenant compte du Guide alimentaire canadien, ainsi que des menus spéciaux pour les fêtes et événements particuliers.

Suite de la description de poste

- Développer des relations de confiance avec les résidents afin de mieux cerner leurs préférences alimentaires et d'assurer leur satisfaction.
- Préparer et cuisiner des repas complets ainsi que des plats spécifiques adaptés aux besoins particuliers des résidents, notamment en lien avec des restrictions alimentaires ou des états de santé.
- Participer à l'évaluation des besoins en approvisionnement et assurer les commandes nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine.
- Encadrer et guider l'équipe de cuisine (cuisiniers, cuisinières, aides-cuisiniers, aides-cuisinières) dans la préparation, la cuisson et le service des repas.
- Gérer efficacement les surplus alimentaires afin de réduire au minimum le gaspillage.
- Veiller à l'application rigoureuse des normes d'hygiène, de qualité et de quantité, et prendre les mesures correctives qui s'imposent, au besoin.
- Assurer la coordination des tâches en respectant les horaires et temps de service.
- Relever et signaler toute anomalie ou défektivité, proposer des solutions et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.
- Superviser l'entretien, le nettoyage et la manutention des équipements de cuisine.
- Participer à la formation continue du personnel et recevoir toute formation pertinente.
- Assumer temporairement des tâches connexes ou de niveau inférieur, s'il y a lieu, pour assurer le bon fonctionnement de la résidence.
- Gérer efficacement l'équipe de cuisine et veiller au respect du code d'éthique de l'établissement.

Cet emploi vous intéresse? Faites-nous parvenir votre candidature. Visitez la section **Emplois disponibles** de notre site Web et suivez les instructions à l'écran.

[SCE - Ressource de collaboration humaine](#)

Seules les personnes dont la candidature aura été retenue seront contactées.

Profil recherché :

- Insérer ici les éléments du profil recherché.
- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en cuisine de marché ou en cuisine évolutive
- Certification en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ, HACCP ou l'équivalent)
- Formation en nutrition et diététique (un atout pour adapter les repas aux besoins des résidents)
- Minimum de deux (2) ans d'expérience comme chef cuisinier, cheffe cuisinière, sous-chef ou sous-chef dans un établissement similaire (résidence pour aînés, hôpital, restaurant, hôtel, entreprise de traiteur)
- Expérience en gestion d'équipe et en encadrement du personnel de cuisine
- Expérience en planification de menus équilibrés et adaptés aux besoins spécifiques des clients (régimes alimentaires particuliers, restrictions médicales)
- Créativité et innovation dans l'élaboration des menus et des plats
- Expérience en gestion des stocks et des approvisionnements pour assurer un bon roulement des ingrédients et limiter le gaspillage
- Familiarité avec les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires en vigueur (MAPAQ, HACCP)
- Leadership et esprit d'équipe pour motiver et encadrer le personnel de cuisine
- Capacité d'organisation et de gestion du temps pour assurer un service efficace et fluide
- Capacité d'adaptation aux préférences et aux besoins alimentaires des résidents
- Souci du service à la clientèle et aisance relationnelle pour interagir avec les résidents et le personnel
- Maîtrise des outils informatiques de base pour la gestion des commandes, des stocks et des menus (un atout)