

## Nous recrutons !

# Cuisinier·ère

### Poste permanent à temps partiel

La Maison St-Raphaël est un organisme à double vocation : une maison de soins palliatifs de 12 chambres et le premier centre de jour en soins palliatifs à Montréal offrant gratuitement des soins et des services de grande qualité aux personnes vivant avec une maladie incurable, aux proches aidant·e-s ainsi qu'aux personnes endeuillées.

L'exceptionnelle qualité de l'offre alimentaire de la Maison St-Raphaël est reconnue par tous ceux et toutes celles qui la fréquentent. Elle offre réconfort et joie!

### Description du poste

Relevant du chef de la Maison St-Raphaël, la personne titulaire de ce poste prépare et cuit les aliments à partir de recettes et de menus pour répondre aux besoins spécifiques des patient·e-s, du personnel et des visiteur·euse-s, dans le contexte d'un établissement de soins palliatifs. La personne assure également le service des repas selon les standards de qualité exigés. Dans ce contexte et pour un maximum d'efficacité, elle doit valoriser le travail en équipe et être passionnée de cuisine.

### Principales tâches et responsabilités

- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service
- Préparer, assaisonner et cuire les plats selon les standards de l'organisation
- Élaborer et finir les sauces, les potages, les desserts
- Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées
- Garder les aires de travail propres selon les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur
- Avertir le superviseur des quantités restantes de marchandises
- Collaborer ou effectuer des tâches d'aide-cuisinier·ère au besoin
- Faire la rotation des aliments et les emballer adéquatement afin qu'ils se conservent conformément aux normes en vigueur
- Vérifier la température des frigos
- Faire la plonge (au besoin)
- Encadrer les bénévoles qui aident à la cuisine
- Toute autre tâche connexe

### Compétences recherchées

- Minimum 3 ans d'expérience
- Certification MAPAQ
- Expérience dans le milieu de la santé (un atout)

### Profil recherché

- Être à l'aise de travailler auprès de personnes en fin de vie
- Discrétion, rigueur et souci du détail
- Capacité à travailler en équipe et à susciter la collaboration
- Professionnalisme et sens de l'organisation
- Flexibilité et ouverture
- Bonnes aptitudes pour les relations avec la clientèle



### Avantages liés au poste

- Climat de travail sain et humain basé sur la confiance mutuelle et la collaboration
- Régime de vacances et de congés avantageux
- Avantages sociaux compétitifs
- Stationnement gratuit

### Informations complémentaires

**Date d'entrée en poste :** immédiate

**Statut :** poste permanent à temps partiel (environ 25 h/semaine)

**Salaire :** à partir de 22 \$/h

**Lieu de travail :** 6005 chemin Deacon, Montréal, QC, H3S 2P4

**Pour plus d'information :** [www.maisonstraphael.org](http://www.maisonstraphael.org)



### Pour postuler

Envoyez votre curriculum vitae à  
[hugolarouche@maisonstraphael.org](mailto:hugolarouche@maisonstraphael.org)

Veillez noter que nous communiquerons seulement avec les personnes retenues pour une entrevue.