

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. Nous offrons 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!

Pourquoi travailler à la Maison St-Raphaël?

Pour un milieu dynamique et innovant

- Vous contribuerez à offrir gratuitement des services uniques et essentiels à l'ensemble de la population montréalaise.

Pour la proximité humaine

- Vous observerez quotidiennement l'impact des services sur le bien-être des personnes en fin de vie et sur celui de leurs proches.
- Vous collaborerez avec des professionnel·le-s multidisciplinaires engagé·e-s à offrir des soins empreints d'humanité et de dignité.

Pour un lieu de travail exceptionnel

- Vous profiterez d'un climat de travail humain et bienveillant.
- Vous améliorerez votre qualité de vie dans un environnement lumineux, calme et moderne, situé dans un quartier verdoyant.



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.

Conditions de travail

- Poste permanent à temps partiel (environ 25 heures / semaine, à discuter)
- Salaire : à partir de 23 \$ / heure
- **Entrée en poste dès que possible**
- Assurances collectives, télémédecine et régime de retraite
- Régime de vacances et de congés avantageux
- Climat de travail sain et humain basé sur la confiance mutuelle et la collaboration
- Stationnement gratuit
- Lieu de travail : 6005, chemin Deacon, Montréal

Pour postuler

Envoyez votre **curriculum vitae** d'ici le **15 avril 2026** à hugolarouche@maisonstraphael.org.

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





Principales tâches

- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service
- Préparer, assaisonner et cuire les plats selon les standards de l'organisation
- 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

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

Qualifications requises

- Minimum 3 ans d'expérience dans le domaine
- Certification MAPAQ
- Expérience dans le milieu de la santé (un atout)
- Maîtrise du français et anglais fonctionnel, afin d'être en mesure de communiquer quotidiennement avec des patient-e-s et leurs proches.

Parce que dans la fin de vie,
il y a d'abord la vie.

St Raphaël  Maison de soins palliatifs
et centre de jour

Pour en savoir plus : maisonstraphael.org