



Description de poste

Situé en plein cœur du Vieux-Québec, Le Monastère des Augustines occupe les ailes anciennes du monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec, qui est à l'origine du premier hôpital en Amérique, au Nord du Mexique. Complètement restauré et réaménagé, Le Monastère propose aux visiteurs une expérience unique en santé globale et un contact vivant avec le patrimoine des Augustines, dans une approche non confessionnelle : hébergement d'expérience, musée, programmation en santé globale et en culture, restaurant, soins spécialisés, location de salles, boutique, etc

Titre du poste	Cuisinier, Communauté
Service	Restauration
Catégorie de poste	
Superviseur immédiat	Directeur, Restauration / Chef de cuisine
Responsabilités	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planifier avec enthousiasme son travail en collaboration avec le chef et les chefs de partie. 2. Préparer les plats et les préparations alimentaires. 3. Maintenir un environnement qui respecte toutes les normes d'hygiène et de salubrité pour le bien-être de tous et agir au quotidien de manière à respecter les normes de santé et de sécurité pour soi-même, ses collègues ainsi que les invités et visiteurs. 4. Organiser les postes de travail et l'aire de service de façon propre et ordonnée. 5. Participer à la mise en place et au bon déroulement du service. 6. Assurer le suivi et le respect et des consignes des supérieurs immédiats. 7. Contribuer à la mise en œuvre de l'orientation d'alimentation consciente de la restauration. 8. Effectuer la mise en place et le réapprovisionnement des aires de service du réfectoire de la communauté des Augustines. 9. Planifier les menus hebdomadaires des repas de la communauté. 10. S'assurer de la relève à son poste de travail lors des congés hebdomadaires et absences. 11. Préparer avec soin le matériel nécessaire à la réalisation des tâches et le ranger en bon état après l'utilisation. 12. Veiller de manière constante au maintien des lieux de travail, des outils et équipements en bon état et en faire un entretien minutieux en fin de quart de travail. 13. Rechercher quotidiennement les opportunités d'amélioration et les partager avec l'équipe pour contribuer collectivement au développement du milieu de travail. 14. Soutenir avec conviction les orientations de développement durable partagées par l'équipe. 15. Collaborer de façon généreuse et ouverte avec les collègues du service de la restauration et des autres services de l'établissement.

	<p>16. Démontrer de l'enthousiasme à assumer des responsabilités variées dans l'ensemble de l'organisation, selon les besoins exprimés quotidiennement.</p> <p>17. Prendre en charge tu autre projet ou mandat confié par la direction du service.</p>
Profil	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience pertinente en restauration requise • Créativité • Polyvalence – capacité d'adaptation • Sens de l'organisation • Autonomie • Souci du travail bien fait • Attitude positive • Capacité à travailler en équipe • Communication • Sens des responsabilités • Volonté de s'épanouir et d'évoluer au sein d'une équipe • Respect de l'autorité
Conditions :	<ul style="list-style-type: none"> • Taux horaire : 14,69 \$ • Temps plein de jour et fin de semaine

Pour soumettre votre candidature :

rh@monastere.ca

Seules les personnes invitées en entrevue seront contactées