OFFRE D'EMPLOI :
CHEF CUISINIER(E)
CHEZ-NOUS SOLIDAIRE (CNS)
111, 12, rue Marleau, Mercier (Québec) J6R 0L9
Nombre de postes : 1 poste temps (lundi à vendredi)
Nombre d'heures : 40 hrs / semaine

À propos de Chez-nous solidaire

Chez-nous solidaire est un organisme à but non lucratif dédié à offrir des logements supervisés à des adultes vivant avec une déficience intellectuelle (DI) modérée à légère, avec ou sans trouble du spectre de l'autisme (TSA). Notre nouvelle bâtisse, située à Mercier, accueillera bientôt 19 locataires dans un milieu inclusif. Notre mission est de favoriser l'autonomie, l'intégration sociale et le bien-être de nos locataires dans un milieu de vie sécuritaire, stable et enrichissant. Nous recherchons un(e) chef cuisinier(e) passionné(e) pour rejoindre notre équipe.

Responsabilités

Sous la supervision de la directrice générale, le/la cuisinier (e) aura pour mandat :

- Offrir un accueil chaleureux aux locataires et visiteurs
- Créer des menus équilibrés pour la semaine en respectant les restrictions et allergies alimentaires des locataires
- Déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments
- Prévoir les items et aliments nécessaires pour la préparation des repas
- Commander le matériel nécessaire
- Préparer et faire cuire des repas complets
- Dresser les assiettes pour le service
- Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel
- Nettoyer les espaces de travail
- Participer activement aux rencontres prévues par la directrice

Exigences

- Diplôme d'étude professionnel (DEP) en cuisine d'établissement ou autre formation jumelée à une expérience pertinente
- Un minimum de 3 ans d'expérience
- Expérience de travail auprès d'adultes ayant une DI ou un TSA (un atout)
- Rester debout pour de longue période
- Faire des gestes répétitifs
- Lever des objets lourds selon les limites permises
- Formation MAPAC règles hygiène et salubrité (essentielle)
- Voiture et permis de conduire valide (un atout)

Profil recherché

- Attitude et comportement professionnel (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation)
- Bonne forme physique
- Connaissance des principes de base de santé et sécurité
- Maitrise du français (oral et écrit) anglais un atout
- Engagement envers les valeurs de respect, sécurité, empathie et engagement

Conditions

- **Lieu de travail :**12, rue Marleau, Mercier (Québec) J6R 0L9
- **Horaire :** Temps plein (lundi au vendredi), horaires de jour. Peut être appelé à travailler lors d'occasion spéciale
- **Salaire :** Compétitif, selon l'expérience et les normes du secteur des OBNL

Avantages

- Environnement de travail inclusif
- Stationnement gratuit
- Opportunités de formation

Date d'entrée en fonction : septembre 2025.

Pourquoi postuler ?

- Contribuez à une mission favorisant l'autonomie des locataires
- Faire une différence dans un milieu inclusif
- Intégrer une équipe dynamique et développer vos compétences
- Contribution à une mission sociale et un projet innovateur.

Comment postuler

Envoyez votre C.V. ainsi qu'une lettre de motivation à directrice@chez-noussolidaire.org avant le **28 août** 2025, avec mention « Candidature – Cuisinier (e) » dans l'objet. Seules les personnes retenues seront contactées. Chez-nous solidaire souscrit à l'égalité des chances et encourage les candidatures diversifiées.