

OFFRE D'EMPLOI

AIDE-GÉNÉRAL(E) CUISINE

Depuis 2007, Les Savourables (anciennement Repas Desjardins) ont pour mission de favoriser l'autonomie des résidents de la grande région de Québec et Lévis en leur offrant des repas santé, savoureux et prêts à déguster.

Nous sommes à la recherche d'une personne organisée, dévouée et dynamique pour se joindre à notre équipe à titre d'aide-général(e) en cuisine. Si vous aimez le travail d'équipe, que vous avez à cœur le travail bien fait et que vous souhaitez contribuer à une mission porteuse de sens, vous êtes peut-être la personne clé que nous attendons. Joignez-vous à nous dès maintenant, dans un environnement où le plaisir de collaborer et le souci du service professionnel font partie du quotidien.

Nos valeurs sont:

- *Le respect de chaque personne*
- *L'esprit d'entraide*
- *L'empathie dans nos actions*
- *La confidentialité des informations et des échanges*
- *La transparence dans la gestion de l'organisme*

RESPONSABILITÉS

Sous la supervision de la responsable de la cuisine, l'aide-général(e) contribue à la préparation des plats, à leur emballage sous vide, ainsi qu'à l'entretien des lieux à la fin du quart de travail, et ce, dans le respect des normes de salubrité établies par la MAPAQ.

COMPÉTENCES ET EXIGENCES REQUISES

Une connaissance du milieu alimentaire constitue un atout pour ce poste. La personne recherchée devra démontrer de solides aptitudes pour le travail d'équipe, faire preuve d'efficacité dans l'exécution des tâches et savoir s'adapter à un environnement en constante évolution. Notre milieu de travail dynamique requiert une grande fiabilité, de la flexibilité ainsi qu'une capacité d'ajustement continue.



Mets cuisinés livrés à domicile

CONDITIONS DE TRAVAIL:

- *Le poste est permanent, du lundi au jeudi, à raison de 24 heures par semaine;*
- *Horaire de travail du lundi au jeudi de 9h00 à 15h30;*
- *Salaire entre 17.50\$ et 18.50\$ de l'heure selon l'expérience;*
- *Dîner offert gratuitement;*
- *Six (6) journées de maladie par année;*
- *Une semaine de vacances dès la première année (2025) après la période probatoire de 3 mois;*
- *Fermeture de l'organisme durant trois (3) semaines l'été et dix (10) jours pendant la période des Fêtes.*

ENTRER EN FONCTION : Dès que possible

Si le poste vous intéresse et que vous croyez avoir les aptitudes requises, merci de faire parvenir votre Curriculum Vitae par courriel avant le 23 mai 2025 à 16h, à l'attention de Madame Danielle Morissette, à l'adresse suivante : rh@comptoirlegrenier.com Département des Ressources Humaines : 418.835.5336 poste 8.*

** La date limite pour postuler est à titre indicatif seulement, car nous traitons les candidatures en continu. Nous nous réservons le droit d'écourter le processus de recrutement dans le cas où nous aurions trouvé la personne correspondant au profil recherché.*