

Un(e) Cuisinier(ère)  
Poste à temps plein, entre 33 et 38 heures/semaine, comprenant une (1) fin  
de semaine sur deux (2)

Vous avez envie de travailler dans une cuisine qui vous permettra de mettre de l'avant  
votre créativité?  
Joignez-vous à nous.

Qu'est-ce que le Groupe Maurice va vous offrir?

- Salaire compétitif avec primes de soir et de nuit
- *Une prime de 4% (financé par le gouvernement);*
- *Une prime pour référence d'employés;*
- Un rythme de travail sain et d'un horaire souple;
- Un milieu de travail convivial et axé sur le bien-être des résidents;
- Des repas à 5\$ fait par notre excellent chef;
- Une gestion humaine du personnel;
- Assurance médicale, paramédicale et voyage;
- Programme d'aide aux employés;
- CELI.

Vos principales fonctions seront :

- De seconder le chef et le sous-chef de service-alimentation dans la préparation des repas;
- De fournir aux résidents des repas concoctés avec une attention toute particulière sur la fraîcheur;
- D'utiliser votre créativité et votre curiosité culinaires au profit de petits plats savoureux.

Profil recherché :

- Une formation culinaire reconnue;
- Une expérience dans un poste similaire;
- Maîtrise de la langue française.