

**AIDE-CUISINIER/AIDE-CUISINIÈRE – POSTE À TEMPS PARTIEL  
SAMEDIS ET DIMANCHES MATINS (DE 7 H 30 À 12 H 30), 2 JOURS PAR SEMAINE (10 HEURES)  
EN PLUS D'UNE DISPONIBILITÉ POUR REMPLACER LES EMPLOYÉS EN CONGÉ DE MALADIE, EN  
VACANCES OU LORS DES PÉRIODES DE POINTE**

Avec nos 23 lits, nous sommes la plus importante résidence indépendante de soins palliatifs au Canada, au service de notre collectivité. Nous prodiguons des soins de fin de vie de qualité aux patients et à leur famille.

**OBJECTIF DU POSTE :**

Relevant de la gestionnaire de cuisine, l'aide-cuisinier ou l'aide-cuisinière sera responsable de toutes les activités dans la cuisine durant ses quarts. Ces responsabilités comprennent : préparer les aliments, travailler en équipe avec les employés et les bénévoles de la cuisine, maintenir les lieux propres et s'assurer que les listes de vérification du nettoyage sont remplies à la fin de chaque quart.

La date d'entrée en poste est immédiate et le salaire dépendra de l'expérience de la personne titulaire du poste. Une formation d'orientation sera donnée.

**COMPÉTENCES GÉNÉRALES :**

- Un intérêt envers le travail dans une cuisine commerciale
- Une volonté d'apprendre
- Une expérience dans la cuisine ou la pâtisserie est un atout
- Une attitude positive
- Fiabilité et ponctualité
- Capable de travailler de façon autonome
- En mesure de travailler en équipe avec les employés et les bénévoles
- À l'aise de travailler auprès de patients en fin de vie et de leur famille
- Le bilinguisme est un atout

Prière de faire parvenir votre CV avant la fin de la journée du **15 juillet 2022** à [sliteplo@tdpcr.ca](mailto:sliteplo@tdpcr.ca).

Nous remercions tous les candidat(e)s de leur intérêt, mais ne communiquerons qu'avec les personnes convoquées en entrevue.