



Offre d'emploi

CUISINIER/CUISINIÈRE

Temps-plein 2 Postes

Walgwan est un centre national de traitement pour les jeunes qui luttent contre la toxicomanie et les dépendances.

Les jeunes accueillis au Centre Walgwan sont des jeunes autochtones âgés de 12 à 17 ans.

www.walgwan.com

Sous la supervision directe du chef d'équipe, la personne devra assumer les responsabilités suivantes :

- Planifier, préparer et servir de la nourriture dans les directives du menu
- S'assurer que la nourriture est prête à être servie aux heures requises
- Partager les tâches avec le deuxième cuisinier
- Maintenir les normes établies en matière d'assainissement, de sécurité et de préparation et de conservation des aliments.

Qualifications requises:

12 e année ou l'équivalent ET trois (3) années d'expérience confirmée et de compétences dans la préparation des aliments

Les décisions en matière d'équivalence sont prises en fonction d'une combinaison d'études et d'expérience qui fournira les connaissances, les compétences et les capacités requises pour effectuer le travail.

Profil :

- Bonne condition physique
- S'adapter facilement aux changements
- Organisé et structuré
- Indépendant, engagé, structuré et sociable
- Bonnes aptitudes interpersonnelles et aptitudes à la communication
- Doit se soumettre à une vérification des antécédents judiciaires et de la sécurité routière.
- L'ascendance autochtone est considérée comme un atout
- Bilingue (ou une bonne compréhension du français)

Lieu de travail : Gesgapegiag, Gaspésie, Québec.

Échelle salariale : de 27 737 \$ à 33 142 \$, en fonction de l'examen du titulaire du poste

Conditions de travail : Poste temps-plein permanent

Période probatoire de 6 mois. Assurance collective, régime de retraite, journées personnelles et généreux congés annuels.

Date de début : Dès que possible

Les candidatures reçues restent confidentielles.

Envoyez votre candidature avant le 7 août 2020, à 16 heures :

Centre Walgwan Center, Jeannette Martin, conseillère en ressources humaines

Courriel : jeannette@walgwan.com