



## Cuisinier (ière)

Heures de travail : Temps plein, 35-40 heures/semaine

Horaire : Jours, soirs et fin de semaine avec flexibilité dans les horaires

Village Grace est un organisme sans but lucratif dédié à fournir des soins de santé essentiel pour les personnes âgées, dont plusieurs ont connu une perte d'autonomie. Notre pavillon de soins offre un environnement de travail permettant de valoriser la synergie des équipes. Tous les efforts sont mis pour favoriser la collaboration, tout en enrichissant les compétences et l'expérience de notre personnel.

Nous recherchons actuellement un(e) cuisinier (ière) pour joindre notre équipe. En tant que membre de l'équipe des services alimentaires, le (la) cuisinier (ière) est responsable de diriger la préparation et le service des plats au Village Grace tout en offrant une expérience positive et de haute qualité à nos résidents, accordant une attention particulière aux besoins diététiques et préférences alimentaires.

Le(la) cuisinier(ière) planifie et prépare des repas nutritifs selon un menu standardisé. Vous cuisinerez/préparerez des plats qui raviront nos résidents par leur présentation, par leur service efficace et par leurs saveurs ; le tout en fonction de leurs préférences.

Nous exigeons de notre personnel qu'il respecte les normes les plus élevées en matière d'honnêteté, d'imputabilité et de fiabilité.

Travailler au Village Grace, c'est faire partie d'une équipe qui propose des idées et des suggestions pour améliorer le bien-être et la qualité de vie des résidents. Nous sommes investis à offrir un service à la clientèle de qualité et incomparable, et ce, dans tous les aspects des soins axés sur les résidents. En tant que membre de l'équipe, vous serez responsable d'assurer des soins sécuritaires, de qualité et empreints de compassion pour nos résidents.

### Exigences du poste

- Diplôme d'études secondaire
- DEP en cuisine établissement (ou équivalent)
- Minimum de deux (2) ans d'expérience de travail connexe (cuisine, restauration, etc.)
- Expérience avérée en matière de direction et de supervision
- Bilingue : Anglais / Français, oral
- Excellentes compétences pour le travail d'équipe et service à la clientèle
- Capacité à bien réagir sous pression
- Expérience dans un environnement de vie pour aînés, un atout
- Connaissance démontrée de l'utilisation d'équipements de cuisine de type commercial

Notre mission est de fournir des soins avec excellence, amour et compassion aux aînés de notre communauté. Si vous souhaitez vous joindre à notre équipe, veuillez joindre votre curriculum vitae avec une lettre de présentation et soumettre à Village Grace pour considération à [rh@masscom.ca](mailto:rh@masscom.ca). Nous remercions tous ceux qui ont postulé, mais seuls ceux sélectionnés pour une entrevue seront contactés. Village Grace met en pratique un programme d'accès égalité en l'emploi.



## Cook

Hours of work: full time 35-40 hours per week

Work schedule: days, evenings, and weekends with flexibility in scheduling.

Grace Village is a non-profit organization committed to providing essential nursing care for seniors, many of whom have experienced a loss of autonomy. In our Grace Village care pavilion, we strive to provide a rewarding, team-based work environment that maximizes our staff's skills and experience.

We are currently seeking a Cook to join our team. As part of the Food Services team, the Cook is responsible for leading the preparation and service of meals at Grace Village and providing a positive and high-quality dining experience for our residents with special attention to dietary needs and preferences.

The Cook plans and prepares nutritious meals according to a standardized menu. You will cook/prepare dishes that will delight our residents with its presentation, timely delivery, and taste; based on their preferences.

We hold our staff to the highest standards regarding honesty, accountability, and trustworthiness.

When you work at Grace Village, you work as part of a team, offering ideas and suggestions for improvement for the residents' wellbeing and quality of life. Grace Village is committed to quality and unparalleled customer service in all aspects of resident-centered care. As part of the team, you will be responsible in providing safe, quality, and compassionate care for our residents.

### Requirements

- High School diploma
- DEP diploma in institutional cooking or equivalent
- Minimum of two (2) years of experience in food service
- Proven leadership and supervision experience
- Bilingual: English/French, oral
- Excellent teamwork skills and customer service skills
- Ability to perform effectively under pressure
- Work experience in a senior-living environment, an asset.
- Demonstrated knowledge of the use of large-scale equipment

Our mission is to provide Excellent, Loving and Compassionate Care to seniors in our community. If you would like to join our team, please attach your resume along with a cover letter and submit to Grace Village for consideration to [rh@masscom.ca](mailto:rh@masscom.ca).

We thank all those who apply, however only those selected for an interview will be contacted. Grace Village applies an equal access to employment program.