



MISSION
Bon Accueil

CUISINIER

(Le masculin est utilisé pour alléger le texte)

Fondée en 1892, Mission Bon Accueil est aujourd'hui la plus grande porte d'entrée pour venir en aide aux Montréalais les plus démunis. Motivée par des valeurs de respect et de dignité humaine, elle a su développer une multitude de services répondant à des problèmes d'exclusion bien trop réels. Faire partie de l'équipe de Mission Bon Accueil, c'est faire sa part à enrayer la faim à Montréal, c'est donner un toit à ceux qui expérimentent l'itinérance, c'est de les accompagner dans leur réinsertion socioprofessionnelle, c'est porter assistance aux jeunes mères à risque et c'est encadrer les jeunes qui veulent se sortir de la rue. Travailler chez Mission Bon Accueil, c'est redonner l'espoir à ceux qui l'ont perdu.

UNE CARRIÈRE POUR TOI

Tu es le cordon bleu de ta famille? Si vous êtes motivés et intéressés à joindre vos talents culinaires au fait de venir en aide aux Montréalais dans le besoin, envoyez-nous votre candidature sans plus tarder!

POURQUOI MISSION BON ACCUEIL

- **37,5 heures garanties** par semaine et horaire stable
- Assurances collectives (médicales et dentaires)
- Régime de retraite **avec contribution de l'Employeur**
- Banque de vacances à laquelle s'ajoutent **12 congés annuels**
- Milieu de travail **sain et sécuritaire**, souci du mieux-être
- Milieu de travail dynamique, créatif et **travail en collégialité**
- **Accessible** en transport en commun et accès à un stationnement

Principales tâches et responsabilités

- Préparation quotidienne des repas
- Planifie le travail de production
- Assure la mise en place et le service des repas
- Gère les stocks de nourriture (inventaire, commandes et réception)
- Effectue l'entretien des surfaces de travail et équipement de cuisine
- Effectue toute autre tâche connexe

CE QUE L'ON RECHERCHE

Qualifications requises

- Une expérience de trois (3) ans minimum en cuisine ou restauration (atout)
- Être capable de cuisiner pour un volume allant de 30 à 250 personnes
- Un diplôme, certification ou attestation en cuisine ou en hôtellerie
- Flexibilité (horaire de jour, de soir et de fin de semaine sur rotation)
- Une certification de la MAPAQ (atout)
- Connaissance de la Suite Office

Compétences

- Capacité de travailler en équipe
- Donner un excellent service à la clientèle
- Excellente capacité à travailler sous pression et bonne gestion du stress
- Créativité afin de créer des menus avec des ingrédients restreints

VIENS FAIRE LA DIFFÉRENCE!

Envoie-nous ton curriculum vitae à cv@missionba.com

LIEU

MONTREAL

TYPE D'EMPLOI

TEMPS PLEIN
(37,5 H/SEMAINE)

DUREE D'EMPLOI

PERMANENT

SERVICE

CUISINES