



**Patro Roc-Amadour**

### LIEUX DE TRAVAIL

#### **Patro Roc-Amadour :**

(2301, 1<sup>re</sup> Avenue, Québec, G1L 3M9)  
Centre communautaire de loisir qui favorise le développement intégral de la personne par le biais du secteur d'animation et du Service d'entraide.

#### **Résidences Roc-Amadour phase 2 :**

(56, rue des Alliés, cour arrière du Patro)  
Situées à deux pas du Patro Roc-Amadour, les Résidences Roc-Amadour permettent de loger des personnes âgées autonomes ou en légère perte d'autonomie.

### SUPÉRIEUR IMMÉDIAT

Chef-coordonnateur des services alimentaires

### CONTACT

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation **le plus tôt possible** par courriel, à l'attention de Charles Savard, chef-coordonnateur des services alimentaires à l'adresse [csavard@patro.roc-amadour.qc.ca](mailto:csavard@patro.roc-amadour.qc.ca)

## RESPONSABILITÉS ET ACTIVITÉS

Sous la supervision du chef-coordonnateur des services alimentaires, le cuisinier ou la cuisinière effectue les tâches suivantes au Patro Roc-Amadour, du mercredi au vendredi, et aux Résidences Roc-Amadour, le samedi et le dimanche :

### 1. ASSURER LE SERVICE D'OFFRE ALIMENTAIRE

- ❖ Cuisine les recettes prévues au menu.
- ❖ Prépare des accompagnements.
- ❖ Réchauffe et portionne des repas préparés.
- ❖ Coordonne le montage des assiettes.
- ❖ Sert les repas.
- ❖ Collabore à l'entretien ménager.
- ❖ Contribue à une gestion efficace de la plonge et au besoin y participe.
- ❖ Collabore au montage de la salle si nécessaire.

### 2. COLLABORER AU DÉVELOPPEMENT DE L'ORGANISATION

- ❖ Participe aux réunions pertinentes à sa fonction.
- ❖ Apporte une collaboration aux collègues de travail.
- ❖ Collabore aux procédures administratives de l'organisation.
- ❖ Maintient à jour ses connaissances.

## PROFIL RECHERCHÉ

### COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- ❖ Avoir le sens du service à la clientèle
- ❖ Être d'un abord facile
- ❖ Être à l'aise dans l'adversité (conflits, critique...)
- ❖ Être orienté vers la personne
- ❖ Avoir le sens du travail d'équipe
- ❖ Être patient

### COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES

- ❖ Appliquer les mesures sanitaires en vigueur (MAPAQ, Covid)
- ❖ Savoir s'adapter
- ❖ Savoir s'organiser
- ❖ Faire preuve d'initiative
- ❖ Faire preuve d'une bonne gestion de stress

### SCOLARITÉ

- ❖ Un DEP en cuisine serait un atout.

### EXPÉRIENCE

- ❖ 2 ans d'expérience en cuisine ou en restauration
- ❖ Avoir de l'expérience auprès des personnes âgées serait un atout.

## CONDITIONS DE TRAVAIL

- ❖ **Poste permanent à temps plein:**  
35,5 h/semaine
- ❖ **Horaire :**  
*Patro Roc-Amadour* : mercredi, jeudi, vendredi, de 7 h à 14 h;  
*Résidences Roc-Amadour* : samedi, dimanche : de 9 h à 18 h
- ❖ **Taux horaire:** classe 5 : entre 16,10 \$ et 19,54 \$, selon la formation et l'expérience
- ❖ **Date d'entrée en poste :** le plus tôt possible
- ❖ Assurances collectives après trois mois (médicaments, soins dentaires, invalidité)
- ❖ Cotisation annuelle de l'employeur dans un régime de retraite REER ou RVER
- ❖ Programme d'aide aux employés
- ❖ Rabais familiaux pour l'inscription aux activités du Patro
- ❖ Accès à des installations sportives telles qu'un gymnase, une piscine intérieure...
- ❖ Stationnement gratuit