



CUISINIÈRE/CUISINIER

La Chaudronnée de l'Estrie existe depuis plus de 43 ans. L'an dernier, plus de 33143 repas ont été servis, 4353 interventions ont été inscrites et 1337 personnes ont fréquenté l'organisme.

Brève description: Effectuer l'ensemble des activités reliées à la préparation, la cuisson des aliments et à la coordination du travail dans la cuisine. Plus spécifiquement, réaliser la préparation des repas et voir à la propreté des lieux. Coordonner les bénévoles et les personnes effectuant des travaux compensatoires. S'assurer du respect des règles d'hygiène par l'ensemble des personnes travaillant à la cuisine.

Profil recherché et qualifications : Expérience requise comme cuisinier dans un établissement ou un organisme. Facilité d'apprentissage et d'adaptation. Démontrer de l'empathie pour les personnes vivant des problématiques associées à la pauvreté, l'itinérance, l'exclusion sociale, la toxicomanie, la santé mentale et la marginalité. Avoir un bon esprit d'équipe. Faire preuve d'entregent, de diplomatie et de discrétion. Posséder les aptitudes nécessaires afin de coordonner une équipe de cuisine. Être en mesure de mener à bien plusieurs activités de front. Posséder un diplôme approprié ou une expérience pertinente. Avoir suivi avec succès la formation : *Hygiène et salubrité alimentaires*.

Conditions :

28 heures par semaine (4 jours)

Temporaire 6 mois avec possibilité de prolongation

Taux horaire 23,49\$ l'heure ou plus, selon expérience

Date prévue d'entrée en fonction : Dès que possible

*Votre curriculum vitae et une lettre de motivation devront être reçus au plus tard
11 février 2026*

La Chaudronnée de l'Estrie,
Comité de sélection,
470, Bowen Sud, Sherbrooke (Qc), J1G 2C7
Fax: 819-821-2700 Courriel: adjointe-coordo@chaudronweb.org

Merci à tous les candidats et candidates.
Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.