



Préposé(e) à l'entretien ménager

Résidence L'Oiseau Bleu · Offre d'emploi active pendant encore 29 jours

Aucune candidature reçue

- [Booster l'offre d'emploi](#)
- [Clôre l'offre d'emploi](#)
- [Modifier l'offre d'emploi](#)
- [Partager](#)
- [Voir en tant que candidat\(e\)](#)

Détails du poste

- Temps plein
- 1020 175e Rue
- Publiée le il y a 21 heures

Descriptif du poste

Préposé(e) à l'entretien ménager

Nous recherchons à la perle rare pour effectuer l'entretien ménager dans la résidence. Ce poste inclus un contact privilégié avec les aînés, donc la personne recherchée doit avoir une facilité de contact avec le public. La personne devra également avoir de bonne capacité physique.

HORAIRE : Du lundi au vendredi 40 hrs/ semaine.

AUCUNE EXPÉRIENCE REQUISE :) Formations complètes à l'interne.

NOUS OFFRONS : Assurances collectives , uniformes fournis, congés sociaux, reprise des congés fériés, vacances annuelles augmentant avec les années de service, repas complets en salle à manger à prix modique, accès gratuit au GYM, piscine et autres services internes, prime de référencement, borne de taxi bus à l'entrée, salle des employés, aires de pique-nique pour les employés, , alouette! :)

Les candidats qui se présenteront en personnes ou qui enverrons leur CV à l'adresse ci-dessous seront priorisés.

Pour plus d'information : Envoyé votre CV à [E-mail masqué]

vbelanger@cogik.net

Publiée sur



Résidence L'Oiseau Bleu
Votre Page · 2 098 abonnés

Gérer les offres d'emploi

- [Voir vos offres d'emploi](#)
- [Créer une nouvelle offre d'emploi](#)
- [Dupliquer cette offre d'emploi](#)

1020 175e Rue

[Itinéraire](#)



20+



CUISINIER(ÈRE) À TEMPS PLEIN

Résidence L'Oiseau Bleu · Offre d'emploi active pendant encore 29 jours

Aucune candidature reçue

- [Booster l'offre d'emploi](#)
- [Clôre l'offre d'emploi](#)
- [Modifier l'offre d'emploi](#)
- [Partager](#)
- [Voir en tant que candidat\(e\)](#)

Détails du poste

- Temps plein
- 1020 175e Rue
- Publiée le il y a 22 heures

Descriptif du poste

Cuisinier(ère) à temps plein

Description :

Poste aux tâches diversifiées! Le cuisinier voit à la préparation, à l'assaisonnement, à la cuisson et au calcul des portions des aliments. Il prépare et cuit des aliments tels que soupes, viandes, légumes et desserts. Il s'assure de l'utilisation optimale des denrées, reçoit, vérifie et range la marchandise. Il collabore à l'élaboration des menus avec le chef cuisinier. Le cuisinier doit aussi entretenir son équipement et son espace de travail et participer au nettoyage de la cuisine.

HORAIRE : de jour, temps plein 40 hrs/sem. Inclus 1 fds/2.

EXPÉRIENCE REQUISE : 1 à 2 ans dans le domaine de la cuisine, soit en restauration ou en cuisine industrielle.

FORMATION REQUISE : DEP en cuisine minimum, formation hygiène et salubrité et toutes autres formations pertinentes.

Les candidats qui se présenteront en personnes ou qui enverrons leur CV à l'adresse ci-dessous seront priorités.

Pour plus d'information : [E-mail masqué]

chefoiseaubleu@cogir.net

Publiée sur



Résidence L'Oiseau Bleu
Votre Page · 2 098 abonnés

Gérer les offres d'emploi

- [Voir vos offres d'emploi](#)
- [Créer une nouvelle offre d'emploi](#)
- [Dupliquer cette offre d'emploi](#)

1020 175e Rue

[Itinéraire](#)