

Vous désirez vous épanouir dans un environnement empreint de respect et de chaleur humaine.  
Vous désirez contribuer à un milieu de vie sécuritaire et stimulant pour nos aînés.

## RECHERCHONS CUISINIER(ÈRE) CHEF

**AVEC EXPÉRIENCE**

Le candidat ou la candidate recherché devra avoir  
au moins 3 ans d'expérience en cuisine

- Sens du leadership développé;
- Être responsable;
- Dynamique et consciencieux;
- Avoir de bonnes connaissances du coût de reviens des aliments, du budget et être capable de gérer le personnel de cuisine;
- Être à l'aise de travailler en équipe et parfois sous pression;
- Détenir un diplôme de formation professionnelle et posséder un certificat d'attestation en hygiène et salubrité.
- Connaître la base des programmes Excel et Word;

### HORAIRE :

40 heures semaine / 1 fin de semaine sur 2  
2 semaines de formation avant de commencer.

**DÉBUT DE L'EMPLOI FIN AVRIL.**

Faire parvenir votre CV  
à Suzanne Lamarre au  
[direction@lestroisviolettes.com](mailto:direction@lestroisviolettes.com)  
ou communiquer avec nous  
par téléphone au :  
450 376-6950



*Une résidence à dimension humaine  
où il fait bon vivre et travailler!*