



Le Buffet Accès Emploi recrute un·e

Chef·fe Cuisinier / Cuisinière

Rejoignez notre équipe dynamique, solidaire et engagée dans une entreprise reconnue pour sa mission sociale d'insertion professionnelle et son service traiteur reconnu dans la région de Lanaudière.

Au Buffet Accès Emploi, nous offrons une passerelle vers le marché du travail à des personnes vivant des situations d'exclusion, grâce à un environnement professionnel stimulant et formateur, d'une durée de 26 semaines.

Afin d'assurer sa mission sociale et son bon fonctionnement, le BAE offre un service traiteur, des plats préparés surgelés, des services de repas chaud (écoles, CPE, garderies privées et résidences), et participe à la transformation alimentaire régionale.

Nos valeurs résonnent en chacun de nos employés :



Intégrité



Accompagnement



Ouverture



Engagement

Quel est le poste offert ?



En tant que Chef·fe Cuisinier·ère, vous jouerez un rôle essentiel dans le bon fonctionnement de notre cuisine de production, en assurant à la fois la qualité des repas, la co-gestion d'équipe (3 sous-chefs), la planification des opérations culinaires et l'accompagnement de nos apprentis cuisiniers (environ 25 participants).

Voici l'ensemble de vos responsabilités au sein de notre équipe :

- Superviser la production alimentaire quotidienne, chaude et froide
- Former et accompagner les apprentis cuisiniers dans leur parcours d'insertion
- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de salubrité
- Collaborer à la gestion des stocks et des commandes
- Participer activement à l'amélioration continue des processus en cuisine
- Participer à la conception des menus équilibrés et créatifs adaptés à une clientèle diversifiée



Ce que vous ferez chez nous :

La personne que nous recherchons :



- Aimer les relations humaines et la transmission des connaissances
- Savoir organiser sa journée et celle des personnes sous sa responsabilité
- Collaborer en équipe pour atteindre les objectifs communs
- Vouloir participer à une culture de bienveillance et de collaboration

Votre profil :

- Formation requise : DEP en cuisine professionnelle
- Expérience : 1 à 3 années d'expérience en restauration (atout)
- Aptitudes : Leadership, pédagogie, créativité, autonomie et sens des responsabilités
- Intérêt marqué pour la mission sociale du BAE et le travail en équipe

- Un poste à temps plein (35 heures/semaine, du lundi au vendredi, de 8h30 à 16h00)
- Repas offerts sur place
- Assurances collectives (50%) et journées maladies (6)
- Salaire annuel : 45 000\$
- Journée anniversaire chômée et payée
- Environnement bienveillant, stimulant et familial
- Accompagnement et coaching pour une intégration efficace et fluide
- Accès à des formations continues
- Activités d'équipe amusantes et divertissantes

Ce que nous offrons :



Intéressé·e ?



Envoyez votre candidature à : administration@bae.qc.ca

Adresse : 355, route 335, St-Lin-Laurentides, Qc, J5M 2C1

Téléphone : 450 439-3465

Découvrez notre mission : www.bae.qc.ca

Gaël Fourrier

Directeur de la production, et chef formateur

450-439-3465

Chef cuisinier formateur depuis 25 ans au Buffet Accès Emploi, Gaël sera une oreille attentive et un tuteur parfait pour votre intégration au sein de notre belle équipe.

