

24 février 2026

Offre d'emploi

Aide-cuisinier(ère) – Parcours vers cuisinier(ère)

Soupe et Compagnie des Pays-d'en-Haut est un organisme communautaire qui offre des repas à prix modique aux personnes à revenu modeste et contribue activement à la lutte contre l'isolement social dans la communauté.

Afin de soutenir le développement de ses services alimentaires et éducatifs, l'organisme est à la recherche d'une personne motivée souhaitant évoluer vers un rôle de cuisinier(ère) et d'animation d'ateliers culinaires.

Description du poste

Sous la supervision de la cuisinière responsable, la personne titulaire du poste participe à la préparation des repas, à l'organisation de la cuisine, au bon déroulement des services alimentaires ainsi qu'à la préparation et l'animation d'atelier de cuisine auprès des participants et des enfants.

Le poste inclut un parcours de formation de 2 ans permettant d'acquérir une certification de cuisinier par Emploi-Québec.

Parcours d'intégration et évolution

Première année (période de formation)

- Jusqu'à 35 heures par semaine
- Formation en salubrité alimentaire (MAPAQ)
- Formation de cuisinier(ère)
- Apprentissage de la planification et de l'organisation des repas
- Animation d'ateliers culinaires

Deuxième année (continuité de formation)

- Poste permanent d'un minimum de 30 heures par semaine
 - Responsabilités accrues en cuisine
 - Animation régulière d'ateliers de cuisine
-

Principales responsabilités

- Participer à la préparation quotidienne des repas
 - Collaborer avec les bénévoles lors des opérations en cuisine
 - Assurer la salubrité et l'entretien des espaces
 - Préparer les commandes alimentaires pour les participants
 - Soutenir la planification alimentaire
 - Contribuer à l'animation d'activités culinaires éducatives
 - Effectuer toute autre tâche connexe liée aux services alimentaires
-

Profil recherché

- Intérêt marqué pour la cuisine et l'alimentation
 - Sens de l'accueil et aptitude à travailler avec le public
 - Capacité à travailler en équipe avec des bénévoles
 - Sens de l'organisation et autonomie
 - Fiabilité et assiduité
 - Grande capacité physique
 - Expérience en cuisine (atout)
-

Conditions de travail

- Salaire : 17 \$ à 20 \$ selon l'expérience
 - Horaire principalement de jour, en semaine
 - Disponibilités occasionnelles lors d'activités spéciales
 - Formation offerte et accompagnement professionnel
-

Pour postuler

Veuillez transmettre votre curriculum vitae et votre lettre d'intention à :
direction@soupeetcompagnie.com

Entrée en poste : dès que possible

Soupe et Compagnie des Pays-d'en-Haut

205, rue Principale, Saint-Sauveur (Qc) J0R 1R0

450-744-0207

www.soupeetcompagnie.com