



La Dauphine

Cuisinière ou Cuisinier d'établissement (Remplacement de congé de maternité, 32 heures par semaine, de jour)

Ici, chaque rencontre peut changer une trajectoire. Prêt-e à faire une différence?

Vous aimez cuisiner des repas équilibrés et réconfortants dans un cadre structuré? Vous souhaitez évoluer dans un environnement stable, humain et porteur de sens?

À La Dauphine, votre travail contribue directement à offrir des repas nourrissants et dignes à une clientèle adulte en situation de vulnérabilité.

Le poste s'exerce en collaboration étroite avec un-e collègue en cuisine. Nous recherchons une personne fiable, autonome et organisée, à l'aise dans un travail structuré et répétitif favorisant la constance et l'efficacité au quotidien.

Ce poste s'adresse particulièrement aux personnes souhaitant évoluer en cuisine d'établissement.

Pourquoi choisir La Dauphine ?

- Un organisme de cœur, solidement implanté dans sa communauté depuis plus de 30 ans;
- Une culture humaine, collaborative, bienveillante et inclusive;
- Un impact humain concret et valorisant au quotidien;
- Un environnement où le bien-être et la sécurité psychologique sont valorisés;
- Un milieu propice au développement professionnel.

Votre impact au quotidien

- Préparer et servir **plus de 40 repas équilibrés par jour** à partir de menus planifiés;
- Effectuer la mise en place des collations et des repas du milieu de vie;
- Assurer l'organisation, le rangement et la conservation des aliments selon les normes du MAPAQ;
- Maintenir la propreté et l'hygiène de la cuisine, des équipements et des espaces de travail;
- Laver la vaisselle;
- Maintenir la propreté et l'hygiène des espaces réservés au service alimentaire;
- Recevoir, trier et ranger les denrées reçues de Moisson Québec (2 fois par mois);
- Collaborer au bon déroulement des cuisines collectives et des activités alimentaires;
- Contribuer ponctuellement aux événements de l'organisme (BBQ, foodtruck, repas spéciaux et paniers de Noël, etc.).

Profil recherché

- Expérience en cuisine de volume, en milieu institutionnel ou en milieu de vie collectif (un atout majeur);
- Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement (un atout important);
- Formation en manipulation des aliments – Hygiène et salubrité alimentaire (souhaitée);
- Excellente organisation, rigueur et capacité à travailler de façon autonome dans un environnement structuré et répétitif;
- Fiabilité, débrouillardise et esprit d'équipe;



La Dauphine

- Rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de salubrité;
- Aisance à interagir avec une clientèle adulte en situation de vulnérabilité (itinérance, précarité, enjeux psychosociaux), avec respect, patience et sans jugement;
- Bonne capacité physique;
- Absence d'empêchement judiciaire en lien avec l'emploi.

Ce que nous offrons

- **Un horaire de jour stable, du lundi au vendredi à partir de 8h, sans soirs ni fins de semaine;**
- Un environnement de travail prévisible, sans service à la carte ni pression de rush;
- Un poste à temps plein (**32 h/semaine**) dans un milieu humain et bienveillant;
- **Un remplacement de congé de maternité**, avec possibilité de prolongation ou d'intégration à long terme selon les besoins de l'organisme
- Salaire entre 18,60 \$ et 24,98 \$ selon l'expérience;
- 15 congés fériés, 3 congés de ressourcement et 4 semaines de vacances après un an de service continu;
- 52,5 heures de congés de maladie (après 3 mois)
- Assurances collectives (incluant le dentaire) payées à 50% par l'employeur (après 3 mois);
- Accès dès l'embauche à un service de télémédecine et à un programme d'aide aux employés;
- Repas complets gratuits;
- Uniforme et chaussures antidérapantes fournies;
- Rabais de 35% sur le transport en commun (RTC);
- Possibilité d'adhérer à un RVER;
- Une conciliation travail-vie personnelle réellement valorisée.

Lieu de travail

31, rue D'Auteuil, Québec (Québec) G1R 4B9 (au cœur du Vieux-Québec)

Faites parvenir votre **curriculum vitae à jour** au plus tard le 9 avril 2026 à l'attention de **Julie Gosselin**, conseillère en ressources humaines : julie.gosselin@ladauphine.org

Toutes les candidatures seront étudiées avec attention, mais seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées.