



VISION
Empowering First Nations and Inuit Peoples to live a balanced lifestyle

MISSION
The Wanaki Center is a specialized holistic service provider that promotes wellness through a quality, safe and culturally based program as a part of the continuum of care to support First Nations and Inuit Peoples to overcome addictions.

CORE VALUES
Wisdom, Love, Respect, Bravery, Honesty, Humility, Truth

Position: Cook

Salary: (Level 1 - \$22, 81/hr) to (Level 15 - \$30,10/hr) Based on education and experience

Duration: Full time indeterminate (40 hours a week)

Application deadline is August 28, 2024 at 4:00

Expected Start date: September 16, 2024

The Opportunity

While respecting the mission, orientations, values and general policies of the Wanaki Centre. Our team is committed to promoting health and healing through holistic approaches, including nutrition and culinary care. We are seeking a passionate and skilled Cook to join our team at our treatment centre. The ideal candidate will be responsible for preparing nutritious meals that cater to the dietary needs of our participants, ensuring a pleasant dining experience that supports their recovery journey.

Employment prerequisites and conditions

- Must be Bilingual (English and French/oral and written)
- Understanding of addiction and mental health trends
- Experience cooking for large groups
- Knowledge and experience working in a First Nations community

Key responsibilities

- Prepare and cook meals in accordance with established menus and dietary guidelines.
- Collaborate with nutritionists to create balanced meal plans that meet the specific needs of participants.
- Maintain high standards of food safety and hygiene in the kitchen.
- Manage inventory and order food supplies as needed.
- Assist with meal presentation and ensure dining areas are clean and welcoming.
- Provide support in the kitchen during meal service and special events.
- Adapt recipes and menus based on participant feedback and dietary requirements.

Qualifications

- Proven experience as a cook, preferably in a healthcare or treatment setting.
- Knowledge of nutrition and dietary restrictions.
- Strong organizational and multitasking skills.
- Ability to work collaboratively in a team environment.
- Certification in food safety and sanitation (preferred).
- Compassionate, patient, and understanding of the needs of individuals in recovery.

Benefits

- Competitive salary
- Health and wellness benefits
- Flexible scheduling
- Opportunities for professional development
- Supportive work environment

For more details, please contact Angela Miljour at angela.miljour@wanakicentre.com

**Interested persons must send their curriculum vitae and a cover letter
by: August 28, 2024 to operations@wanakicentre.com**



VISION
Empowering First Nations and Inuit Peoples to live a balanced lifestyle

MISSION
The Wanaki Center is a specialized holistic service provider that promotes wellness through a quality, safe and culturally based program as a part of the continuum of care to support First Nations and Inuit Peoples to overcome addictions.

CORE VALUES
Wisdom, Love, Respect, Bravery, Honesty, Humility, Truth

Poste : Cuisinier (ière)

Salaire : (Niveau 1 - 22 \$, 81 \$/h) à (Niveau 15 - 30,10 \$/h) Selon l'éducation et l'expérience

Durée : Temps plein indéterminé (40 heures par semaine)

La date limite pour postuler est le 28 août 2024 à 16h00

Date de début prévue : 16 septembre 2024

L'opportunité

Tout en respectant la mission, les orientations, les valeurs et les politiques générales du Centre Wanaki. Notre équipe s'engage à promouvoir la santé et la guérison par le biais d'approches holistiques, y compris la nutrition et les soins culinaires. Nous sommes à la recherche d'un(e) cuisinier(ère) passionné(e) et compétent(e) pour se joindre à notre équipe à notre centre de traitement. Le candidat idéal sera responsable de la préparation de repas nutritifs qui répondent aux besoins alimentaires de nos participants, assurant ainsi une expérience culinaire agréable qui soutient leur parcours de rétablissement.

Conditions préalables et conditions d'emploi

- Doit être bilingue (anglais et Français/oral et écrit)
- Comprendre les tendances en matière de toxicomanie et de santé mentale
- Expérience culinaire pour de grands groupes
- Connaissance et expérience de travail dans une communauté des Premières Nations

Principales responsabilités

- Préparer et cuisiner les repas conformément aux menus établis et aux directives diététiques.
- Collaborer avec les nutritionnistes pour créer des plans de repas équilibrés qui répondent aux besoins spécifiques des participants.
- Maintenir des normes élevées de salubrité et d'hygiène des aliments dans la cuisine.
- Gérer l'inventaire et commander des fournitures alimentaires au besoin.
- Aider à la présentation des repas et s'assurer que les salles à manger sont propres et accueillantes.
- Fournir un soutien dans la cuisine pendant le service des repas et les événements spéciaux.
- Adaptez les recettes et les menus en fonction des commentaires des participants et des exigences alimentaires.

Qualifications

- Expérience avérée en tant que cuisinier, de préférence dans un cadre de soins de santé ou de traitement.
- Connaissance de la nutrition et des restrictions alimentaires.
- Solides compétences organisationnelles et multitâches.
- Capacité à travailler en collaboration dans un environnement d'équipe.
- Certification en salubrité des aliments et assainissement (de préférence).
- Compatissant, patient et compréhensif à l'égard des besoins des personnes en rétablissement.

Avantages

- Salaire compétitif
- Avantages pour la santé et le bien-être
- Planification flexible
- Possibilités de développement professionnel
- Environnement de travail favorable

Pour plus de détails, veuillez contacter Angela Miljour au angela.miljour@wanakicentre.com

Les personnes intéressées doivent envoyer leur curriculum vitae et une lettre de motivation par : 28 août 2024 à operations@wanakicentre.com