



Centre de la petite enfance
775, rue Bonsecours, Montréal (Québec) H2Y 3C8

RESPONSABLE DU SERVICE ALIMENTAIRE

Le CPE La Voûte enchantée accueille quotidiennement 175 enfants et 30 adultes. Nous offrons le déjeuner, le dîner et le souper. Situé en milieu de travail pour les enfants des employés de la Banque Nationale, le CPE mise sur la qualité de ses services pour bien répondre aux besoins des enfants qui lui sont confiés. Le respect des contraintes alimentaires (intolérances, allergies et contraintes religieuses) est une préoccupation quotidienne. Nous recherchons actuellement une technicienne en diététique pouvant assumer un rôle de supervision au sein de notre service alimentaire.

Poste permanent 35 heures semaine, assurance collective et fond de retraite. Salaire entre 33 000\$ et 44 500\$ selon l'expérience

- Planifie et adapte les menus conformément au Guide alimentaire canadien;
- Supervise, coordonne et établit l'horaire des activités du personnel qui prépare, répartit et sert les aliments;
- Évalue et commande les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation des repas;
- Planifie les repas des enfants allergiques ou intolérants de manière à assurer leur santé et leur sécurité et en effectue le suivi;
- Assure la conformité de la cuisine avec les règles du MAPAQ, du Règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance et tout autre règlement pertinent;
- Assure la qualité des aliments et du service, en conformité avec les normes établies;
- Au moyen de CuisiOp, standardise les recettes et met à jour le cartable des procédures;
- Élabore, expérimente, standardise des recettes et calcule le prix de revient au besoin ;
- Coordonne et participe à l'organisation et à la préparation des repas du centre;
- Organise et supervise les routines d'entretien des cuisines et des aires de services conformément aux techniques de travail et d'hygiène;
- Assure le rangement des aliments et la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments.
- Effectue des recherches et des consultations pour améliorer le service, informe le personnel et les parents.
- Suggère des activités, des articles ou autres au personnel pour favoriser l'acquisition de saines habitudes alimentaires (Gazelle et Potiron)

Exigences :

Formation de niveau collégial en **Techniques diététiques (DEC)**

Qualités recherchés:

Débrouillardise, autonomie, bonne capacité d'adaptation, minutie, leadership, soucis du travail bien fait

Un atout :

Connaissance des logiciels courants : Word, Excel, et logiciels de gestion en cuisine

Faire parvenir votre CV ainsi qu'une lettre de motivation avant le 14 septembre 2018 à l'adresse :
laramaef@lavoute.ca. Seuls les candidats retenus recevront une réponse.



Pomme de Reinette, rez-de-chaussée
La Tirelire, 2^e étage
Cité d'Or, 3^e étage

Téléphone: 514 394-6856

Télocopieur: 514 394-6940

Courriel: cpe@lavoute.ca