



Offre d'emploi

Titre : Cuisinier-ière

Lieu : CPE Le Petit Palais, 309 Notre-Dame est

Description de tâches

Sous la responsabilité de la directrice générale, le ou la responsable de l'alimentation élabore des menus variés et équilibrés, prépare les repas complets et les collations toujours en tenant compte des restrictions et allergies alimentaires des enfants.

Le ou la responsable de l'alimentation devra être capable de cuisiner des collations/repas sans allergène.

Il ou elle nettoie et entretient la vaisselle, les équipements et les lieux de travail. Il ou elle prépare les menus pour 60 enfants dont 10 poupons et 12 adultes.

La responsable de l'alimentation planifie les achats en fonction du menu et du budget alloué, discute avec les fournisseurs et s'occupe de faire les commandes. Range les aliments et assure la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène de salubrité et de conservation des aliments pour l'installation selon les directives et les règles d'hygiène et de salubrité du MAPAQ.

Formation requise

- DEP en cuisine d'établissement
- Attestation en hygiène et salubrité alimentaire reconnue par le MAPAQ
- N'avoir aucun empêchement judiciaire en lien avec l'emploi

Exigences et aptitudes

- Expérience en cuisine (en cpe un atout)
- Bon sens de la planification et de l'organisation
- Aptitudes physiques à soulever des charges et à travailler debout
- Grand sens de l'autonomie, débrouillardise et créativité
- Coopération avec les collègues de travail et intérêts à interagir auprès des enfants

Horaire et conditions de travail : 35 heures / 5 jours semaine

Salaire : selon l'échelle du MFA

Statut de l'emploi : permanent

Date d'entrée en fonction : 3 juillet 2018

Nom de la directrice générale : Sylvie Chabot

Faire parvenir votre cv à l'adresse courriel suivante : schabot@cpepalais.com