

Description :

Sous la responsabilité de la directrice générale, le responsable de l'alimentation élabore les menus en lien avec la politique d'alimentation du CPE. Il doit préparer les repas et les collations.

Pour ce faire :

Il planifie les achats en fonction du menu, du budget et des demandes de son supérieur immédiat.

Gère les relations avec les différents fournisseurs (sélection des fournisseurs et entente de services) et s'occupe de faire les commandes afin d'assurer un fonctionnement efficace et efficient du service alimentaire.

Assume la responsabilité de ranger les aliments, d'effectuer la rotation des stocks, de préparer la nourriture et les aliments et de les conserver en tenant compte des standards établis par le MAPAQ (règles de conservation et règles d'hygiène et de salubrité)

Dans le but d'atteindre les objectifs de la politique alimentaire du CPE, il doit préparer le service des repas en collaboration avec son supérieur immédiat ainsi qu'avec les éducatrices.

Il veille aussi à uniformiser les recettes préparées au CPE, à en effectuer la mise à jour et à les conserver dans le cahier destiné à cet effet.

Le responsable de l'alimentation doit maintenir ses connaissances à jour concernant son champ de pratique.

Nettoie et entretient les équipements, les ustensiles et conserve les lieux de travail propre selon les standards du MAPAQ.

De plus, il suggère à son supérieur des changements et améliorations du service alimentaire afin de maintenir le niveau de qualité exigé par le CPE.

Le responsable de l'alimentation devra aussi collaborer à l'organisation de la cuisine de la deuxième installation à venir. Participer à développer et maintenir une structure commune et complémentaire entre les deux installations.

Enfin, le candidat devra démontrer la capacité de prise en charge de l'ensemble du service alimentaire pour les deux installations.

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

Compétences et aptitudes minimales recherchées :

- Savoir préparer des menus sains, variés, équilibrés et goûteux
- Aimer cuisiner pour les enfants et pouvoir interagir avec eux
- Excellente connaissance des principes alimentaires de base
- Connaissance du végétarisme
- Autonomie, débrouillardise et créativité

- Capacité de gérer le budget alloué et les inventaires
- Respect des allergies et des diètes spéciales
- Bonnes relations interpersonnelles
- Excellente gestion du stress et de la pression (gestion du temps et rapidité d'exécution)
- Facilité à travailler en équipe et en collaboration avec la direction et les éducatrices

L'horaire est de 32.5 heures par semaine réparti sur 5 jours. Entrée en fonction: dès que possible.

Faire parvenir CV au CPE Villeneuve d'ici le 14 septembre 2018. Seuls les candidats retenus seront contactés pour une entrevue.
marie@cpevilleneuve.org

Prenez note que l'emploi du masculin n'est utilisé qu'à simplifier le texte et ne représente aucune forme de discrimination en emploi.

Le CPE Villeneuve s'engage à suivre les directives émises par la Charte des droits et libertés de la personne dans le présent processus de sélection.