

AFFICHAGE DE POSTE – DURÉE INDÉTERMINÉE

RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION - CUISINIER(ERE)

STATUT : Temps complet

NOMBRE D'HEURE DU POSTE : Variable entre 32 et 35 heures

HORAIRE DE TRAVAIL : Environ 7h à 14h, du lundi au vendredi

FONCTION

Sous la responsabilité de la gestionnaire, la responsable de l'alimentation élabore les menus équilibrés en tenant compte du guide alimentaire canadien, prépare des repas complets et collations, achète et entrepose des aliments, entretient la vaisselle, l'équipement et les lieux de travail.

1. ÉLABORER DES MENUS VARIÉS ET ÉQUILIBRÉS EN TENANT COMPTE DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

- Élaborer des menus sur une base mensuelle, trimestrielle ou semestrielle ainsi que des menus thématiques à l'occasion.
- Préparer et afficher le menu hebdomadaire.
- Adapter le menu quotidien ou préparer un menu particulier pour tenir compte des allergies, des contraintes alimentaires ou des diètes particulières des enfants.

2. PRÉPARER DES REPAS COMPLETS ET DES COLLATIONS

- Organiser sa journée de travail et faire sa mise en place.
- Apprêter les aliments et confectionner les recettes choisies.
- Répartir les portions des repas et des collations, les distribuer et les servir.

3. ACHETER ET ENTREPOSER LES ALIMENTS

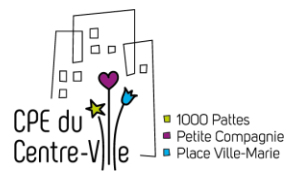
- Planifier ses achats en fonction du menu et du budget alloué.
- Discuter avec les fournisseurs et passer les commandes.
- Ranger les aliments et assurer la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments.

4. NETTOYER ET ENTREtenir LA VAISSELLE, LES USTENSILES, LES ÉQUIPEMENTS ET LES LIEUX DE TRAVAIL

5. EFFECTUER TOUTE AUTRE TÂCHE CONNEXE

APTITUDES REQUISES

- Être capable de travailler en équipe et d'entretenir de bonnes relations avec les collègues ;
- Être ponctuelle, fiable et bien organisée ;
- Être capable de se remettre en question;
- Excellente collaboration en équipe et positivisme ;
- Polyvalence, diplomatie et leadership;
- Autonomie, rigueur et soucieuse du détail;
- Orienté vers l'action et la qualité des services offerts aux enfants.



EXIGENCES

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Formation MAPAQ;
- Formation en premiers soins et antécédents judiciaires valides;
- Posséder de l'expérience en CPE ou en service de garde, un atout.
- Avoir d'excellentes connaissances sur la gestion des allergies alimentaires (connaissances Coélieque un atout)

CONDITIONS D'EMPLOI

- Salaire selon l'échelle salariale du MFA
- Expérience en CPE essentielle

Les personnes intéressées doivent poser leur candidature par écrit au plus tard le 20 mars 2020 à 16h00 à l'adresse suivante : recrutement@cpedcv.com