



Cuisinier(e) - poste de remplacement

RÔLE :

Sous la responsabilité d'une gestionnaire, le cuisinier(e) remplaçant(e) élabore des menus variés et équilibrés pour des enfants de 0 à 5 ans en tenant compte du Guide alimentaire canadien. Le cuisinier(e) respecte les allergies alimentaires pour la santé des tout-petits, au regard des règles d'hygiène et de salubrité du MAPAQ.

RESPONSABILITES :

1. Respecter les menus variés et équilibrés en fonction du Guide alimentaire canadien
 - Respecter les menus déjà élaborés par l'équipe permanente
 - Respecter les adaptations du menu en fonction des allergies ou des contraintes alimentaires
 - Afficher le menu hebdomadaire
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, distribuer et servir les repas et les collations
3. Nettoyer et entretenir la vaisselle, les équipements et les lieux de travail
 - Laver les plans de travail
 - Nettoyer les équipements
 - Faire la vaisselle
4. Acheter et entreposer les aliments (si nécessaire)
 - Planifier ses achats en fonction du menu et du budget alloué
 - Discuter avec les fournisseurs et passer les commandes
 - Ranger les aliments au regard des règles d'hygiène

EXIGENCES :

- DEP en cuisine d'établissement
- Avoir de l'expérience en cuisine institutionnelle
- Posséder l'attestation du MAPAQ
- Vouloir se déplacer sur toute l'île de Montréal

HABILITÉS RECHERCHÉES :

- Savoir préparer des repas sains et équilibrés
- Aimer cuisiner pour les enfants
- Être attentif au respect des allergies alimentaires
- Posséder un grand sens de l'autonomie et de la créativité

Postulez dès maintenant !

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à : rhr@rcpeim.com
