



Responsable de l'alimentation

Le centre à la petite enfance Le Jardin Charmant est à la recherche d'un(e) responsable de l'alimentation à temps plein pour son installation de 80 places située au 1890 rue Du Quesne dans le quartier Mercier-Ouest à Montréal.

Fonctions

Sommaire descriptif

Sous la responsabilité de la directrice d'installation, la responsable de l'alimentation prépare les repas (*+/-100 repas*) et les collations des menus qu'il ou elle a préalablement établi en respectant le guide alimentaire Canadien, réceptionne les commandes et entrepose adéquatement les aliments, nettoie et entretient les équipements et les lieux de travail. De plus, il ou elle développe une collaboration de proximité avec le personnel du CPE. Il ou elle participe au développement de la qualité de service au sein du CPE.

Description de tâches

Préparer des repas et des collations :

- ✓ Organiser sa journée de travail et faire la mise en place
- ✓ Apprêter les aliments et réaliser les recettes respectant le guide alimentaire Canadien
- ✓ Standardiser les recettes
- ✓ Distribuer les repas et les collations
- ✓ Participer activement à toute activité en lien avec l'alimentation

Recevoir et entreposer les aliments :

- ✓ Discuter avec les fournisseurs et passer les commandes
- ✓ Réceptionner et entreposer adéquatement les aliments et assurer la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments

Nettoyer et entretenir les équipements et les lieux de travail :

- ✓ Entretien des équipements selon la liste établie
- ✓ Superviser les tâches de la préposée à la cuisine
- ✓ S'assurer de l'hygiène des lieux

Réviser les menus :

- ✓ Réviser les menus d'hiver et d'été
- ✓ Proposer des menus spécifiques pour les journées à thème (*Halloween, Noël, ...*)

S'assurer de la santé et de la sécurité alimentaire :

- ✓ Réviser la politique de gestion des allergies
- ✓ S'assurer de tenir un registre des allergies et intolérances alimentaires
- ✓ Offrir un repas adapté aux personnes allergiques (*enfant ou adulte*)

Accomplir toute autre tâche connexe

Exigences du poste

Formation en cuisine d'établissement, en gestion alimentaire ou équivalent

Expérience en cuisine (*indispensable*)

Expérience en CPE (*un atout*)

Formation (*Gestionnaire*) en hygiène et salubrité alimentaire exigée par le MAPAQ

Cours de premiers soins à jour

Absence d'empêchement négatif

Capacité à travailler en équipe

Bonne condition physique

CONDITIONS

Rémunération Selon le guide classification du MFA

Durée du poste Temps plein – poste permanent - Poste de jour

Entrée en fonction Dès que possible

Nous vous invitons à transmettre votre curriculum vitae accompagné d'une lettre d'intention à l'adresse suivante : direction@jardincharmant.ca