

Poste : Cuisinier/cuisinière remplaçant(e)

Début d'emploi : Dès que possible pour une durée indéterminée

Horaire : Entre 7h et 14h du lundi au vendredi.

Salaire : Entre 17,56\$ et 20,53\$ de l'heure, selon l'expérience

Qualification : Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent.

Exigences : Aptitude à travailler en cuisine, capacité à travailler en équipe, autonome, organisé, débrouillard, dynamique et respectueux.

Doit avoir : Preuve d'absence d'empêchements à jour. Formation MAPAQ.

Attributions caractéristiques :

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.

Si vous êtes intéressé, contacter Stéphanie Veilleux au (450) 445-2555 poste 321 ou par courriel à l'adresse suivante : hirondelles@cpeljic.com