

Chef cuisinier

Poste de jour – 32 à 35 heures par semaine

Aucune soirée ni fin de semaine

Le Centre d'action bénévole de Boucherville (CABB) est à la recherche d'un chef cuisinier pour sa toute nouvelle cuisine professionnelle située dans le Vieux-Boucherville. Le CABB offre, pour un coût minime, des repas chauds complets à la fois variés, savoureux et santé.

RESPONSABILITÉS

Le chef cuisinier est responsable d'organiser et de superviser l'ensemble des activités liées à la gestion de la préparation des repas. Les tâches principales sont les suivantes:

- Élaborer et planifier les menus tout en respectant les coûts
- Préparer les repas
- S'assurer du maintien et du contrôle de l'inventaire
- Effectuer les achats et être à l'affût des nouveautés, tout en respectant les coûts et le budget
- Coordonner la logistique lors de la réception de denrées provenant de Moisson Rive-Sud, trier et choisir les denrées
- Superviser, encadrer et répartir le travail du personnel de cuisine et des bénévoles
- S'assurer du respect des normes en matière d'hygiène et de salubrité
- Voir à la formation et s'assurer des compétences du personnel et des bénévoles sous sa responsabilité
- Planifier les horaires du personnel et des bénévoles réguliers et à temps partiel
- Superviser les opérations de la cuisine
- Apporter de l'aide à son équipe lorsqu'elle est en manque d'effectif

QUALIFICATIONS ET EXPÉRIENCES REQUISES

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine DEP (atout)
- Diplôme d'études secondaires DES – programme professionnel en cuisine (atout)
- Trois ans d'expérience en cuisine commerciale, industrielle ou institutionnelle – gros volume (obligatoire)
- Certificat en hygiène et salubrité en conformité avec le MAPAQ (atout)
- Capacité physique pour soulever, pousser et tirer des charges
- Leadership, écoute, sens de l'organisation, esprit d'équipe, dynamisme, ouverture d'esprit

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Salaire : entre 20 \$ et 24 \$ / heure (selon l'expérience)
- 32 à 35 h/semaine – 4 jours/semaine
- Horaire semi-fixe de jour à l'exception d'événements spéciaux occasionnels
- Soirs et week-ends de congé
- Conciliation travail-famille
- Repas complet offert gratuitement lors des journées de travail
- Cuisine fermée lors du temps des fêtes et des vacances de la construction

POUR POSTULER

Faire parvenir votre CV accompagné d'une lettre de motivation par courriel au comité de sélection : info@cabboucherville.ca avant le 23 avril 2021. Seules les candidatures retenues seront contactées pour une entrevue. Merci de ne pas téléphoner et de ne pas vous présenter.