



## **OFFRE D'EMPLOI** **Sous-chef – cuisine de production**

### **RESPONSABILITÉS**

- Aider le chef à gérer les activités quotidiennes en cuisine
- Organiser le plan de travail de l'équipe sur la base quotidienne
- Préparer, cuisiner et présenter les plats selon les normes établies
- Superviser le travail de l'équipe de cuisine
- Collaborer avec le chef de cuisine afin de réaliser le menu sur la base annuelle
- Représenter le chef lorsqu'il est absent et le remplacer dans toutes ses fonctions lorsque cela est nécessaire
- Vérifier les stocks et superviser la gestion du garde-manger
- Veiller à ce que la cuisine respecte les normes hygiéniques et sanitaires ainsi que la sécurité alimentaire
- Organiser l'horaire du personnel de la cuisine
- Veiller à la formation du personnel et au développement de l'équipe
- Gérer et résoudre de manière efficace tous les éventuels inconvénients
- Assurer des liens de partenariats entre les différents services offerts au Centre

### **APPRÉCIEZ NOS AVANTAGES DISTINCTIFS**

- **Un emploi de jour, du lundi au vendredi**, sur un horaire débutant à 7h et se terminant aux environs de 14h30 (*il se peut que la présence la fin de semaine soit requise de façon ponctuelle*)
- Un milieu de travail stimulant et harmonieux
- Une équipe qui se démarque par la passion et la collaboration
- Une cuisine actualisée spécialisée en santé et en transformation alimentaire
- Programme d'assurances collectives (après période de probation)

### **COMPÉTENCES RECHERCHÉS**

- Détenir une attestation de formation du MAPAQ
- Capacité de gestion de la cuisine, des temps et des ressources
- Compétences dans les méthodes de préparation, de cuisson et de récupération de produits en fin de vie
- Créativité dans l'utilisation des ingrédients et dans la création de nouvelles recettes
- Flexibilité dans le travail pour toutes les étapes de production
- *Leadership* et capacités de prise de décision
- Bonnes facilités de communication et relations
- Capacité d'identifier les problèmes et de les résoudre
- Travail en équipe

### **L'ORGANISATION**

Au service de la communauté depuis 1968, le **Centre de Bénévolat de St-Hyacinthe** est un organisme à but non lucratif ayant pour mission de favoriser l'action bénévole; de venir en aide à des personnes seules vivant des situations de précarité; de soutenir et assister des familles aux prises avec des besoins urgents à combler; et finalement, d'assurer la qualité de vie d'une population vieillissante.

Nos employés travaillent en collaboration dans le but de maintenir une communication optimale entre chacun des services et en travaillant avec l'intention d'offrir des produits de hautes qualité et de la satisfaction à nos clients.

### **LE POSTE EST PERMANENT, TEMPS PLEIN (37,5H/SEMAINE)**

**Statut** : permanent

**Salaire** : 16\$/h à 18\$/h

**Lieu** : 1015, rue Dessaulles – Saint-Hyacinthe (J2S 2Y8)

Pour poser votre candidature, veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitae à l'attention de Jean-Yves Rhéaume, responsable ressources humaines, à l'adresse courriel [j-y.rheaume@cbsh.ca](mailto:j-y.rheaume@cbsh.ca)