



# Offre d'emploi

## Animateur/Animatrice de cuisines collectives

Animer les cuisines collectives dans les municipalités rurales de la MRC des Maskoutains et les corporations de loisirs de la ville de Saint-Hyacinthe.



### L'employé s'occupe de:

- Planifier, animer et diriger les ateliers de cuisine collective;
- Faciliter, améliorer et sécuriser les diverses techniques culinaires;
- Donner de l'information sur les aliments, substitutions, alternatives, valeurs nutritionnelles et méthodes de conservation;
- Appliquer, expliquer et respecter les normes d'hygiène et de salubrité;
- Organiser des ateliers sur les saines habitudes alimentaires et autres sujets liés à la cuisine et l'alimentation.
- **Poste à temps plein de 37 ½ heures/semaine**
- **Horaire de travail** : lundi au vendredi de 8 h à 16 h 30, variable et 1 samedi par mois
- **Salaire** : selon la grille de salaire en vigueur

### L'employé doit:

- **Détenir un permis de conduire valide et disposer d'un véhicule;**
- Posséder un DEP ou un DEC en cuisine ou nutrition ou domaine connexe et/ou expérience pertinente.
- Avoir une expérience de travail en cuisine de 5 ans;
- Aptitude et capacité à superviser plusieurs personnes
- Présentation soignée (hygiène);
- Bon jugement et entregent;
- Organisé et structuré
- Autonome
- Empathique
- Bon communicateur
- Facilité d'adaptation

Pour information, contactez Mme Caroline Richard au (450) 261-1110.

Envoyez votre cv à : [direction@lamoissonmaskoutaine.qc.ca](mailto:direction@lamoissonmaskoutaine.qc.ca)