



Responsable en alimentation (cuisinier-ère) en service de garde éducatif

Remplacement à long terme (12 mois) AVEC POSSIBILITÉ D'EMBAUCHE
(32 heures/semaine réparties sur 5 jours)

SOMMAIRE DESCRIPTIF :

Sous la responsabilité d'une gestionnaire, la personne responsable de l'alimentation élabore des menus variés et équilibrés en tenant compte de l'orientation du service de garde et du guide alimentaire canadien ; prépare des repas complets et des collations ; achète et entrepose les aliments ; nettoie la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail (la cuisine et la salle à manger).

Elle maintient l'inventaire des denrées alimentaires à jour. En tenant compte du budget alloué aux denrées alimentaires, elle effectue les achats nécessaires.

ATTRIBUTIONS CARACTÉRISTIQUES :

Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du guide alimentaire canadien et l'orientation du service de garde :

- Élaborer des menus 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 ;

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, distribuer et servir les repas et collations ;

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 ;

Nettoyer et entretenir la vaisselle, les ustensiles, les bavoirs, les débarbouillettes, les équipements et les lieux de travail (cuisine et salle à manger).

Accomplir toute autre tâche connexe.

EXIGENCES :

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent
Ou trois (3) années d'expérience en cuisine en établissement commercial ou institutionnel;
- Attestation en hygiène et salubrité alimentaires – MAPAQ ;
- Cour en premiers soins reconnu par le MFA ;
- Personnalité chaleureuse, esprit d'équipe et de collaboration ;
Confiance en soi, maturité affective, sens des responsabilités ;
Habilité à planifier et à organiser son travail ;
Habilité à établir une saine communication.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

Selon la convention collective en vigueur et le guide administratif concernant la classification et la rémunération du personnel salarié des services de garde – MFA.

Les personnes répondant au profil recherché et intéressé au poste doivent transmettre leur curriculum vitae et une lettre de motivation, à l'adresse suivante : dg@cpecoquelicots.cm.

Début du remplacement : dès que possible – Installation les Coquelicots