

Remplacement d'été (mi-mai à fin août) Cuisinier/Responsable à l'alimentation

Viens vivre une aventure estivale avec nous!

Nous sommes un milieu de vie chaleureux et accueillant où avoir du plaisir fait partie intégrante de nos journées. Tu auras l'opportunité de veiller au bien-être et à la santé en préparant des repas pour 64 enfants âgés entre 9 mois et 5 ans dans une cuisine vaste et bien équipée.

Milieu situé au pied de la montagne de Mont-Saint-Hilaire, à distance de marche des cafés, des restaurants et du transport en commun.
Dans un milieu où la saine alimentation est notre priorité.

QUALIFICATIONS SOUHAITÉES;

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement, ou l'équivalent.
- Formation sur la salubrité;
- Formation du MAPAQ;
- Attestation d'absence d'empêchements à jour

Si tu es une personne qui a ...

- Une facilité à la communication, au travail d'équipe et à la collaboration;
- Un sens des responsabilités;
- Une excellente maîtrise du français;
- Une bonne connaissance des allergies alimentaires;

Et si en plus tu es autonome, enjoué et disponible...nous attendons ta candidature!

HORAIRE ET CONDITIONS ; 7h00 à 15h00, 36,25/sem

AVANTAGES ; Rémunération selon l'échelle salariale établit par le ministère de la famille
Régime de retraite;
Assurances collectives;

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION ; 8 mai 2023



FAIRE PARVENIR VOTRE CV À ; dajolliet@cpeapprentisage.com