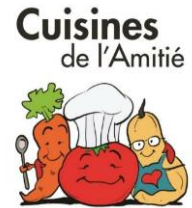


Cuisines de l'Amitié
2210-1, rue André
Brossard, Québec
J4Z 2Z8
450 443-6770 poste 1



Poste : Chef cuisinier (ière)

Cuisines de l'Amitié est un organisme à but non lucratif en sécurité alimentaire, dont la mission est de favoriser l'autonomie alimentaire des personnes, entre autres par des ateliers de cuisines collectives ainsi que par la production de repas vendus à petits prix.

Cuisiner en grande quantité ! Vous ne manquez pas d'imagination pour passer ce qu'il y a dans les garde-mangers et frigos/congélateurs ? Nous avons un défi pour vous!

Profil recherché :

- Cuisinier (ière) d'expérience, plus d'un an
- Savoir utiliser les denrées que l'on reçoit et savoir balancer les saveurs
- Avoir du leadership, profil coach
- Bien communiquer en tout temps
- Pouvoir s'adapter à toutes les clientèles
- Savoir enseigner et partager
- Aimer les gens, être patient
- Être disposé à animer des cuisines collectives.
- Expérience en milieu communautaire est un atout

La perle rare aura les qualités suivantes :

- Un grand sens de l'organisation
- Faire preuve d'initiatives et de créativité
- Polyvalent, dynamique et autonome
- Capacité à travailler en équipe
- Savoir motiver les gens/travailler sur leurs forces
- Démontrer ouverture et empathie
- Être positif

Exigence du poste :

- Avoir son attestation de la MAPAQ
- Avoir une formation en cuisine reconnu et/ou équivalent en expérience

Description des tâches :

Organiser les cuisines de la semaine en fonction des denrées reçues et de la demande. Faire les commandes des denrées, contenants et accessoires de cuisine. Coordonner l'équipe de travail et les bénévoles. Cuisiner des plats en grande quantité pour la revente avec des bénévoles. Gérer efficacement les denrées reçues. Assurer la rotation des stocks. Responsable de la propreté du local et de l'équipement après chaque utilisation. Veiller à garder des espaces libres dans les frigos, congélateurs et garde-mangers.

Conditions de travail et avantages :

Poste à temps plein, 35 à 40 h/semaine

Salaire offert entre 18\$ et 23\$ selon expérience, à discuter

Entrée en fonction : le plus tôt possible

Horaire de travail : de 7h à 15h du lundi au vendredi.

Heure de dîner payée avec repas inclus sur place.

Assurance collective : payer à 50% par l'employeur

Faire parvenir votre c.v. par courriel à : cuisinesdelamitie@gmail.com