

# POSTE À COMBLER

## RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION



Situé à Longueuil et issu du milieu communautaire, le **CENTRE DE LA PETITE ENFANCE L'ATTRAIT MIGNON** a été créé en 1998. Avec ses deux installations totalisant 150 places et un bureau coordonnateur de 901 places, le CPE L'Attrait mignon offre aux familles de Longueuil des services de garde éducatifs de qualité. En pleine expansion, le CPE développe actuellement deux nouveaux projets d'installation totalisant 160 nouvelles places. Comptant plus de 50 employés bienveillants et dévoués aux enfants et aux familles, le CPE L'Attrait mignon est un milieu de vie où il fait bon s'épanouir.

Le CPE L'attrait mignon est à la recherche d'une personne de confiance pour le poste de responsable à l'alimentation de l'installation Pauline Marois.

### PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Sous la responsabilité de la gestionnaire, la responsable de l'alimentation élabore, prépare et fait le service des menus équilibrés en tenant compte du guide alimentaire canadien.

1. ÉLABORER DES MENUS VARIÉS ET ÉQUILIBRÉS EN TENANT COMPTE DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN
  - Élaborer des menus sur une base mensuelle, trimestrielle ou semestrielle 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.
2. 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 des repas et des collations, les distribuer et les servir.
3. 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.
4. NETTOYER ET ENTREtenir LES ÉQUIPEMENTS ET LES LIEUX DE TRAVAIL
  - Nettoyer la vaisselle.
  - Préparer les bacs pour les locaux
  - Entretien des lieux de travail

## COMPÉTENCES ET HABILITÉS RECHERCHÉES

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent ;
- Formation MAPAQ ;
- Formation en premiers soins et antécédents judiciaires

## CONDITIONS D'EMPLOI

- Salaire selon l'échelle salariale du ministère de la
- Avantages sociaux

---

Faire partie de l'équipe du CPE l'Attrait mignon, c'est rejoindre une équipe stimulante et passionnée, dans un environnement de travail enrichissant avec des conditions de travail équitables.

**La personne intéressée par ce poste doit faire parvenir son CV accompagné d'un court texte de motivation par courriel à :**

**[annie.tremblay@attraitmignon.com](mailto:annie.tremblay@attraitmignon.com)**