



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier(ère) pour l'installation Marie-Soleil

Appellation d'emploi : **Responsable à l'alimentation** **Statut :** Temps complet

Principales fonctions

Sous l'autorité du personnel de direction, le cuisinier ou la cuisinière élabore des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien et des orientations du centre de la petite enfance Bébéjou, prépare des repas complets et des collations, achète et entrepose les aliments, et nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail.

Elle ou il maintient l'inventaire des denrées alimentaires à jour. En tenant compte du budget alloué aux denrées alimentaires et effectue les achats nécessaires. Il ou elle doit, entre autres :

Attributions caractéristiques

1. ***Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien ainsi que le cadre de référence Gazelle et Potiron.***
 - ✓ *Élaborer des menus sur une base mensuelle 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, intolérances et des contraintes alimentaires ou des diètes particulières des enfants.
 - ✓ Communiquer aux éducatrices les informations concernant les allergies, les intolérances et les restrictions alimentaires
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 collations, les distribuer
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 la vaisselle, les ustensiles, les équipements et lieux de travail***
 - ✓ Respecter les règlements et les politiques applicables, dont celles du MAPAQ;
5. ***Effectuer toute autre tâche connexe***

Conditions de travail :

- ✓ 35 heures par semaine sur cinq (5) jours, du lundi au vendredi.
- ✓ Les heures de travail sont de 7h15 à 14h45

Les conditions de travail sont celles déterminées par la convention collective

Taux horaire entre 19.42\$ et 22.70\$ selon l'expérience

Qualifications requises :

- ✓ Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement où l'équivalent ou trois ans d'expérience en cuisine en établissement commercial ou institutionnel
- ✓ Attestation en hygiène et salubrité alimentaires
- ✓ Certificat en hygiène et salubrité alimentaires
- ✓ Cours de premiers soins reconnu et valide
- ✓ Attestation d'absence d'empêchement

Entrée en fonction : Vendredi le 22 août 2022

Veuillez faire parvenir votre CURRICULUM VITEA à Madame Roxanne Trépanier, directrice générale par courrier électronique à bebejou@videotron.ca d'ici le 1 juillet 2022.