



Responsable en alimentation – cuisine centrale

Poste permanent temps complet

Novembre 2021

Viens découvrir les avantages de travailler en équipe dans une cuisine centrale !

Nous sommes deux CPE à la recherche de deux responsables en alimentation passionné(e)s pour la préparation de repas santé pour les enfants de deux nouvelles installations de 80 places qui ouvriront en novembre 2021, situées dans Griffintown près du métro Georges-Vanier.

Une cuisine centrale bien équipée et complètement neuve est à votre disposition pour la production de 200 repas par jour avec un(e) autre responsable à l'alimentation.

Tu as de l'expérience ou tu as terminé récemment ta formation et tu veux t'investir dans un milieu où la diversité culturelle est une richesse et le développement des compétences du personnel est une priorité. **Voilà ta chance !**

Nous t'offrons la chance de travailler dans un milieu stimulant, sensible au besoin du personnel où l'écoute, le plaisir au travail et la transparence sont essentiels. **On travaille en équipe et on s'entraide !**

PROFIL RECHERCHÉ

- Une personne créative, passionnée des saveurs et de la découverte d'aliments pour les enfants et le personnel
- Capacité à communiquer et à travailler en équipe
- Organisée, efficace et très ordonnée
- Importance marquée accordée à l'hygiène et la propreté
- Habiletés à communiquer avec les enfants
- Formation gestionnaire d'établissement (12 heures) de la MAPAQ (atout)
- Connaissance du cadre de référence Gazelle et Potiron (atout)



ON PENSE À TOI !

- Horaire réduit le vendredi
- Déjeuner fourni
- Remboursement, pour la première année, d'une partie du coût pour le transport en commun
- Trousse de départ avec plein de belles surprises d'une valeur de 150\$

- Une formation sur la gestion des allergies alimentaires
- 2 jours d'intégration avec une responsable en alimentation dans l'autre installation
- Soutien par mentorat pour la première année
- Et plus encore....



La cuisine est une passion depuis toujours ? Viens t'épanouir au bénéfice des enfants du CPE !

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Préparation des repas et collations
- Entretien méticuleux de la cuisine
- Achat des denrées et autres
- Menu pour activités spéciales et projets avec les enfants
- Préparation du menu en collaboration avec la direction
- Responsable du budget cuisine
- Gestion des allergies alimentaires et l'intégration de la nourriture à la pouponnière

EXIGENCES ET CONDITIONS

Qualifications : minimum d'un DEP en cuisine d'établissement ou l'équivalent, ou bien 3 années d'expérience en cuisine d'établissement.

Horaire : 35 heures par semaine du lundi au vendredi

Congés personnels - maladie : 2 semaines (10 jours)

Vacances : Jusqu'à 5 semaines

Fériés : 13 jours

Salaire : Jusqu'à 20.67\$/h selon votre expérience

JOINS-TOI À NOUS !

Les personnes intéressées
doivent soumettre leur
curriculum vitae et une lettre
de présentation au plus tard
le 24 septembre 18h00

Daphné Jean-Baptiste,
directrice générale

daphne.jean-baptiste@etsmtl.ca

Pour plus de détails :
514.396.8697

 www.technoflos.ca

 [technoflos](https://www.facebook.com/technoflos)