



La **Maison Lémervel Suzanne Vachon** offre des moments de bonheur par une panoplie d'activités stimulantes via l'approche Lémervel. Inspirée par de riches expériences de vie et motivée par le désir de venir en aide aux enfants gravement malades, aux jeunes polyhandicapés, et à leur famille, cette **maison de répit et de soins palliatifs pédiatriques** est supportée par des administrateurs dévoués, une équipe interdisciplinaire dynamique et de nombreux bénévoles.

« L'enfant polyhandicapé, ou gravement malade a le droit de s'accomplir, et ce, jusqu'au bout de sa vie »

OFFRE D'EMPLOI

RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION DE JOUR (TECHNICIENNE EN DIÉTÉTIQUE)

Sous la responsabilité de la coordonnatrice de l'alimentation, le ou la responsable de l'alimentation aura comme principale responsabilité de s'assurer du bon fonctionnement de la cuisine et de préparer les repas de la Maison Lémervel Suzanne Vachon.

Votre mission quotidienne :

Élaboration et préparation alimentaire

- Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien.
- Préparer les repas complets et collations pour les enfants, familles et employés.
- Adapter les repas aux besoins particuliers (diabète, allergies, gavage, textures adaptées).
- Portionner, couper et assembler les aliments selon les besoins.

Gestion et organisation

- Tenir à jour l'inventaire des denrées alimentaires et préparer les commandes.
- Effectuer l'achat et l'entreposage des aliments.
- S'assurer de l'utilisation optimale des denrées et du contrôle de la qualité et conservation des aliments.
- Répondre aux questions des familles concernant l'alimentation.

Hygiène et entretien

- Veiller à la propreté des lieux de travail, équipements et ustensiles.
- Laver et entretenir la vaisselle et les plateaux.
- Préparer, nettoyer et entretenir l'aire de repas pour la clientèle.

Collaboration et soutien

- Collaborer avec l'équipe interdisciplinaire et participer aux réunions d'équipe.
- Superviser et accompagner le personnel et bénévoles de l'alimentation.
- Offrir un service attentionné et personnalisé aux familles.
- Participer aux projets d'amélioration continue du service alimentaire.
- Remplacer des collègues du département lors de vacances ou congés.

Votre profil :

- Technique en diététique terminée ou en cours
- Expérience pertinente dans un poste similaire
- Être reconnu pour sa rapidité d'exécution et son sens de l'organisation
- Faire preuve d'une grande capacité d'adaptation, de polyvalence et d'autonomie
- Connaître la réalité des familles ayant un enfant polyhandicapé ou gravement malade, le milieu communautaire et ses réseaux (un atout)

Vos avantages :

- Poste à temps partiel
- Salaire à partir de 23,58\$ /heure
- Environnement chaleureux et familial
- Stationnement gratuit
- Repas à faible coût

Vous aimeriez faire la différence auprès des enfants polyhandicapés ou gravement malades et leur famille? Vous voulez prendre part à un projet novateur, distinctif et rassembleur? Vous aimeriez évoluer dans un milieu qui aura des impacts réels sur le réseau de la santé et souhaitez apporter vos connaissances à une équipe interdisciplinaire, engagée et dévouée?

Signifiez-nous votre intérêt !

Faites-nous parvenir votre lettre de motivation et votre curriculum vitae à l'adresse suivante :

carriere@mlsv.ca

Entrée en fonction le plus rapidement possible

Merci de votre intérêt, notez que seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées.