



REGROUPEMENT DES CPE
DES RÉGIONS DE QUÉBEC
ET CHAUDIÈRE-APPALACHES

Cuisinier.e

Être comme cuisinier.e dans un centre de la petite enfance (CPE) c'est :

- **Cuisinier pour des petits gourmands dans un milieu grouillant de vie!**
- **Offrir une saine alimentation et habitudes de vie aux enfants 0 à 5 ans.**
- **Collaborer et échanger avec l'équipe, les parents et les enfants.**
- **Horaire du lundi au vendredi entre 7h et 14h. Congé la fin de semaine!**

Depuis 1991, le Regroupement des CPE des régions de Québec et Chaudière-Appalaches recrute et réfère des candidats.es pour combler des postes à temps plein et/ou remplacer le cuisinier.e dans ses CPE situés sur la Rive-Nord et Rive-Sud de Québec.

Ta contribution

- Préparer des repas complets et des collations selon le menu établi.
- Acheter, entreposer et assurer la rotation des aliments.
- Nettoyer et entretenir la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail.

Les exigences

- Formation en lien avec la cuisine ou la diététique ou expérience de travail pertinente.
- Certificat en hygiène et salubrité.
- Connaissance des allergies et des intolérances alimentaires et être capable de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité des enfants qui en sont affectés.
- Consentement à des vérifications par le service de police.

Qualités recherchées

- Être flexible pour s'adapter à différents milieux.
- Être organisé(e) et faire preuve de rigueur et fiabilité.

Conditions

Possibilité de postes permanents. Il est aussi possible selon tes journées disponibles d'effectuer des remplacements de façon ponctuelle, à court, moyen ou long terme.

C'est toi qui choisiras les CPE où tu désires te déplacer en fonction de ton moyen de transport. Nos CPE sont répartis sur la Rive-Nord et la Rive-Sud de Québec.

Contribution de l'employeur à un régime de retraite après un nombre d'heures travaillées.
Salaire horaire entre 19,48\$ et 23,54\$

Viens découvrir le réseau des CPE, nous avons hâte de te le présenter.