

OFFRE D'EMPLOI : CHEF CUISINIER (e) POUR ENFANTS (Responsable à l'alimentation)

PROFIL RECHERCHÉ

- Capable de gérer son temps et les priorités
- Rigueur professionnelle, honnête et fiable
- Avoir le sens de l'organisation
- Créatif et accueillant
- Apprécier les plaisirs de la table dans une saine alimentation
- S'intéresser à la cuisine du monde
- Automne et débrouillard
- Aimer les enfants

TÂCHES

- Préparer les repas complets et les collations selon le menu établi
- Acheter et entreposer les aliments
- Nettoie et entretien la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail
- Effectue les achats nécessaires
- Capable de gérer les particularités alimentaires
- Maintien l'inventaire des denrées alimentaire à jour
- Tien compte du budget alloué à l'alimentation

EXIGENCES

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine (DEP) ou l'équivalent
- Formation hygiène et salubrité MAPAQ
- Absence d'empêchement à jour et conforme

HORAIRE ET CONDITIONS

- Poste permanent, temps plein 37.5 heures par semaine
- Horaire : Lundi au vendredi de 7h à 14h30
- Aide générale en soutien au cuisinier (e)
- Régime de retraite, banque de congés maladie, fériées, formations
- Priorité d'obtenir une place au CPE pour votre enfant
- Cuisine bien équipée

SALAIRE

- Salaire selon l'échelle salariale établie par le ministère de la Famille
- 19.42\$ à 22.70\$ / heure selon l'expérience

Faire parvenir votre CV et une lettre de motivation à : coliva@cpelacourtepointe.ca