



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 suivis en soins palliatifs pédiatriques et à leurs familles ainsi qu'aux jeunes vivant une situation de handicaps multiples et sévères. 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 gravement malade et le jeune polyhandicapé ont le droit de s'accomplir, et ce, jusqu'au bout de la vie »

OFFRE D'EMPLOI

COORDONNATEUR(TRICE) À L'ALIMENTATION

Sous la responsabilité du Directeur des opérations, le coordonnateur(trice) à l'alimentation a comme principale responsabilité de gérer l'équipe de la cuisine, l'élaboration et la préparation des menus pour les jeunes, les familles et les employés.

Votre mission quotidienne :

- Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien;
- Préparer les repas complets et les collations;
- Portionner les aliments;
- Tenir à jour la liste des réserves de denrées alimentaires et préparer les commandes;
- S'assurer de l'utilisation optimum des denrées;
- Vérifier et contrôler la qualité des aliments et leur conservation;
- Acheter et entreposer les aliments en effectuant l'épicerie dans les commerces appropriés;
- Tenir compte des allergies alimentaires, des besoins particuliers des enfants (diabète, allergie, gavage, etc.), respecter la procédure prévue à cet effet;
- Nettoyer et entretenir la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail;
- Répondre aux questions des parents au sujet de l'alimentation;
- Participer aux réunions d'équipe sur demande;
- Superviser et coordonner le travail de la préposée à l'alimentation et la responsable de cuisine de fin de semaine;
- Exécuter toute autre tâche nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine;
- Être capable de faire face aux imprévus de dernières minutes;
- Toutes tâches connexes.

Votre profil :

- Aimer cuisiner;
- Expérience en gestion d'équipe;
- Être capable de s'adapter aux situations différentes et de dernière minute qui peuvent survenir;
- Connaître les diètes particulières, les allergies et les différentes textures;
- Avoir de la facilité à créer des liens avec les autres et à travailler en équipe;
- Détenir un DEC en techniques de diététique ou autre domaine apparenté.

Vos avantages :

- Horaire du lundi au vendredi de 7h30 à 15h, temps plein de 35h par semaine;
- Salaire concurrentiel selon l'échelle salariale (À partir de 26,11 \$ par heure);
- Environnement chaleureux et familial;
- Côtayer des gens engagés et dévoués;
- Travailler dans une petite équipe interdisciplinaire enthousiaste et engagée;
- Accessible en transport en commun;
- Être en contact avec une clientèle unique, authentique et attachante;
- Formation continue;
- Stationnement gratuit;
- Repas et collations offert à faible coût;
- Activités sociales.

Vous aimeriez faire la différence auprès des enfants suivis en soins palliatifs pédiatriques et auprès des jeunes adultes polyhandicapés et leur famille? Vous aimeriez évoluer dans un milieu qui a des impacts réels sur le réseau de la santé et souhaitez apporter vos connaissances à une équipe interdisciplinaire, engagée et dévouée?

Entrée en fonction : 4 novembre 2024

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