



Titre du poste :

Cuisinière

Sommaire de l'emploi

Le rôle de la cuisinière est de voir au bon fonctionnement de la cuisine conformément à la philosophie de l'organisme. Elle doit concevoir, planifier et préparer les repas et collations pour le centre de jour ainsi que les repas pour divers événements ponctuels. Elle participe à divers projets de l'organisme.

Fonctions et responsabilités :

Gestion et cuisine – 80%

- Planifier les menus du jour et des événements ponctuels selon les particularités alimentaires
- Confirmer le nombre de portions quotidiennes
- Assurer une saine gestion des aliments et le maintien de la qualité des produits
- Gérer les commandes, achats/réception, l'entreposage et l'inventaire dans les endroits appropriés;
- Mobiliser l'équipe de la cuisine
- Coordonner les activités de la cuisine et de la salle à manger
- Sonder les participants pour obtenir les goûts alimentaires
- Préparer, cuisiner, cuire, assembler les repas et monter les chariots selon les particularités alimentaires

Entretien – 10%

- Voir à l'entretien général quotidien de la cuisine et des équipements
- Assurer le respect des règles d'hygiène, de salubrité alimentaire et de la sécurité en place en respectant les normes du MAPAQ

Administration ou autres -10%

- Être à l'affût de partenariats et de donateurs potentiels
- Comptabiliser les statistiques annuelles en lien avec son secteur d'activités
- Collaborer à la vie associative et aux réunions d'équipe
- Toutes autres tâches connexes.

Aspects académiques et expérience :

- Diplôme de l'École d'Hôtellerie ou un DEP en cuisine ou toutes autres expériences pertinentes
- Minimum de deux (2) ans d'expérience dans un emploi similaire
- Expérience en gestion et de planification
- Formation accréditée par la MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire (manipulateur d'aliments)
- Formation accréditée par la MAPAQ gestionnaire d'entreprises (un atout)

Aspects comportementaux

- Capable de mobiliser une équipe de travail par le positivisme
- Avoir une attitude constructive, de patience et une bonne capacité d'adaptation
- Grandes habiletés en planification, en organisation, en logistique
- Créativité, curiosité, collaboration et implication
- Sens du leadership, de l'initiative et de la rigueur
- Excellentes aptitudes à communiquer

Conditions de travail :

- Entrée en poste immédiatement
- Poste permanent de 27,5 heures/semaine, du lundi au vendredi
- Salaire selon la Politique des conditions de travail
- Programmes d'assurance collective et fonds bien-être
- Accès à un Régime de retraite
- Faire parvenir votre candidature par courriel à info@maisonalois.org Avant le 11 juillet 2025. Seules candidatures retenues seront contactées.