



OFFRE D'EMPLOI

Poste responsable du service alimentaire

Le Centre de la petite enfance du Haut-Richelieu est à la recherche d'un (e) responsable du service alimentaire.

Notre CPE en milieu de travail offre ses services en priorité aux employés du CISSS Montérégie-centre. Il compte deux installations de 52 et 60 places et 27 employées non syndiquées ayant une Politique de gestion des RH avec plusieurs avantages sociaux.

Le ou la candidate travaillera en équipe avec la préposée à la cuisine.

Début d'emploi : 18 mars 2019

Horaire de travail : Lundi au vendredi 7h30 à 14h plus une heure pour commandes.

Date limite pour transmettre votre candidature : 15 février 2019

Envoyer votre curriculum vitae à services@cpehr.ca ou au 935 Desaulniers St-Jean-sur-Richelieu, Qc, J3A 1X8.

Vous trouverez le sommaire descriptif de cet emploi à la page suivante.

Responsable de l'alimentation ou cuisinier(ère)

Sommaire descriptif

Sous la responsabilité d'une gestionnaire, le ou la responsable de l'alimentation élabore des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien, prépare des repas complets et des collations, achète et entrepose les aliments, et nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail.

Attributions caractéristiques

1. Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien.
 - Élaborer des menus sur une base mensuelle, trimestrielle ou semestrielle ainsi que des menus thématiques à l'occasion.
 - Préparer et afficher le menu hebdomadaire.
 - Adapter le menu quotidien ou préparer un menu particulier pour tenir compte des allergies, des contraintes alimentaires ou des diètes particulières des enfants.
2. Préparer des repas complets et des collations.
 - Organiser sa journée de travail et faire sa mise en place.
 - Apprêter les aliments et confectionner les recettes choisies.
 - Répartir les portions des repas et des collations, les distribuer et les servir.
3. Acheter et entreposer les aliments.
 - Planifier ses achats en fonction du menu et du budget alloué.
 - Discuter avec les fournisseurs et passer les commandes.
 - Ranger les aliments et assurer la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments.
4. Nettoyer et entretenir la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail.
5. Effectuer toute autre tâche connexe.

Conditions minimales d'admission

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent
- 3 ans d'expérience ou plus
- Vérification d'absence d'empêchement

Salaire d'après la grille du Ministère de la Famille : 17,56\$ à 20,53\$