



## CUISINIER - CUISINIÈRE OCCASIONNEL(LE)

Les centres de la petite enfance des Îles-de-la-Madeleine sont à la recherche d'un(e) cuisinier(ère) occasionnel(le) pour la liste de rappel des deux installations.

**Entrée en fonction** : Dès maintenant

**Description sommaire** : Sous la responsabilité de la directrice générale de l'installation, le cuisinier ou la cuisinière gère la coordination générale du service de l'alimentation conformément à la philosophie et aux politiques de l'installation. Il applique le menu en vigueur et assure le service de distribution des repas et des collations. Il veille à la qualité et à la conservation adéquate des aliments. Selon les besoins, il adapte le menu pour les enfants qui présentent des allergies ou des intolérances alimentaires. Il gère les commandes et l'inventaire et entretient la cuisine avec une hygiène rigoureuse.

**Qualifications et exigences :**

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent ou trois (3) ans d'expérience en cuisine en établissement commercial ou institutionnel
- Attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ
- Certificat de secourisme à jour avant le début de l'emploi
- Absence d'antécédents judiciaires en lien avec l'emploi
- Aptitudes physiques à soulever des charges et à travailler debout
- Sens de la planification et de l'organisation, dynamisme, rigueur et débrouillardise

**Salaires et conditions de travail selon l'échelle du ministère de la famille**

Faites parvenir votre candidature au plus tard le 3 avril 2020 par courriel aux deux directrices générales des CPE des Îles-de-la-Madeleine :

[Direction.cpelaramée@tlb.sympatico.ca](mailto:Direction.cpelaramée@tlb.sympatico.ca)

[Direction@cpechezmatante.org](mailto:Direction@cpechezmatante.org)

Prenez note que seules les personnes retenues pour un entretien seront contactées.