

## OFFRE D'EMPLOI

**Le CPE du Dolmen est à la recherche d'un ou d'une responsable de l'alimentation pour travailler en collaboration avec la responsable déjà en poste pour assurer les services reliés à la préparation des repas, des collations et autres responsabilités inhérentes à sa fonction pour nos 220 enfants et 40 adultes pour les 3 installations.**

- ⇒ Le poste est permanent temps 40 heures / 5 jours par semaine
- ⇒ La date d'entrée en fonction est le 24 mai 2021
- ⇒ Le salaire est en fonction du guide sur la rémunération du Ministère de la Famille et des Aînés (MFA).

Le rôle principal et habituel de la personne salariée consiste à élaborer des menus, préparer les repas et les collations, acheter et entreposer les aliments. Elle doit effectuer l'entretien des équipements et de la cuisine. La personne doit appliquer la Politique alimentaire du CPE et respecter les normes en vigueur, particulièrement les règles d'hygiène et de salubrité. La personne doit également porter une attention particulière à la préparer des repas spéciaux pour les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire et pour ceux ayant des restrictions autorisées par le CPE.

La personne doit avoir une bonne connaissance du guide alimentaire canadien, des types d'allergies alimentaires, de la diversité des produits offerts sur le marché

### **Compétences clés**

**Travail d'équipe :** Habilité à apporter une contribution et une collaboration à l'équipe de travail, à partager l'information avec les autres employées, à développer ainsi qu'à maintenir des relations de travail positives.

**Autonomie / Initiative :** Habilité à fonctionner adéquatement à partir de directives générales et d'utiliser d'abord ses ressources avant de demander de l'aide.

**Communication / Relations interpersonnelles :** Habilité à s'exprimer clairement et à demeurer à l'écoute des messages des autres et faire preuve de jugement dans sa manière de communiquer

**Planification / Organisation :** Habilité à coordonner son temps, ses priorités et ses activités pour maximiser sa journée de travail et afin de respecter les échéances

**Méthode / Rigueur :** Habilité à adopter un comportement et des méthodes de travail se caractérisant par une volonté de procéder de façon systématique et rigoureuse tout en maintenant des standards de qualité.

**Souplesse / Adaptation :** Habilité à ajuster ses comportements, ses tâches et ses méthodes de travail en fonction des besoins du Centre et des changements nécessaires. Être capable de s'adapter à un environnement changeant et aux différents intervenants.

### **Exigences**

- ⇒ Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou l'équivalent, ou une expérience équivalente (1-2 ans d'expérience en CPE ou 2 ans d'expérience en cuisine).
- ⇒ Formation Hygiène et salubrité (MAPAQ)
- ⇒ Certification en premiers soins
- ⇒ Absence d'empêchements judiciaires valide qui ont un lien avec l'emploi

Faire parvenir votre C.V par courriel à l'attention de Karine Leclerc à l'adresse suivante :  
[karine@cpedudolmen.org](mailto:karine@cpedudolmen.org) **au plus tard le 12 mai 2021**