

Description de poste Cuisinier·ère de fin de semaine



QUI SOMMES-NOUS?

Chez-nous Solidaire est un organisme à but non lucratif qui offre des logements avec soutien à des adultes vivant avec une déficience intellectuelle (DI) de modérée à légère, avec ou sans trouble du spectre de l'autisme (TSA). Situé à Mercier, l'organisme propose un milieu de vie stable, sécuritaire, enrichissant et permanent, en favorisant l'autonomie, la participation sociale et le maintien des acquis des locataires. Ses actions s'appuient sur des valeurs de respect, de sécurité, d'empathie et d'engagement.

LE POSTE DANS L'ORGANISATION

Relevant de la direction générale, le·la cuisinier·ère de fin de semaine est responsable de la planification, la préparation et de la distribution des repas pour les locataires, en veillant à ce que les repas soient nutritifs, équilibrés et adaptés aux besoins des locataires.

Plus spécifiquement, les principales responsabilités de la personne titulaire sont :

Préparation des repas et services alimentaires

- Concevoir les menus de l'ensemble des repas en tenant compte des préférences des locataires ainsi que de leurs besoins, incluant les régimes particuliers et les restrictions alimentaires ;
- Préparer les ingrédients, cuisiner les aliments et assembler les repas selon les menus établis ;
- Collaborer avec les collègues afin de s'assurer que les repas répondent aux besoins individuels des locataires ;
- Réviser et adapter les menus en s'appuyant sur les recommandations et les bonnes pratiques en matière d'alimentation afin d'offrir des repas variés et équilibrés.

Gestion de la cuisine et des approvisionnements

- En collaboration avec la cuisinière de semaine, gérer l'inventaire et les stocks de nourriture, en veillant à la rotation des aliments afin d'assurer leur fraîcheur et leur qualité ;
- Planifier les denrées alimentaires nécessaires et transmettre ses besoins à la cuisinière de semaine en charge des commandes ;
- Effectuer le nettoyage et l'assainissement de la cuisine et des équipements conformément aux normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire ;
- S'assurer que les équipements, les méthodes de travail et les pratiques sont sécuritaires et conformes aux exigences en matière de SST afin de prévenir les risques.

Participation à la vie communautaire dans l'immeuble

- Collaborer avec la personne occupant le poste de soutien à la cuisine afin d'assurer la continuité des services alimentaires ;
- Coordonner et accompagner les bénévoles qui contribuent aux activités de la cuisine ;
- Encourager et accompagner les locataires dans leur participation aux activités de la cuisine.

Description de poste

Cuisinier·ère de fin de semaine



LES COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Avoir la capacité à structurer, organiser et prioriser les actions à entreprendre de manière efficace ;
- Faire preuve d'autonomie, de créativité et d'initiative dans la gestion de l'ensemble des activités de la cuisine ;
- Être reconnu·e pour son souci constant de la qualité, de la propreté et de la sécurité ;
- Posséder de bonnes compétences interpersonnelles, favorisant la collaboration et une communication efficace avec les locataires, les bénévoles et les collègues ;
- Faire preuve d'ouverture, de respect et d'adaptabilité à l'égard des personnes présentant une déficience intellectuelle ou un trouble du spectre de l'autisme.

LES QUALIFICATIONS RECHERCHÉES

- Détenir un minimum de deux (2) années d'expérience à titre de cuisinier·ère, incluant la préparation de repas pour des groupes ;
- Avoir complété la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ) ;
- Maîtriser les techniques de préparation, de coupe, de cuisson et de conservation des aliments, ainsi que les normes de qualité alimentaire ;
- Posséder une bonne connaissance des principes d'hygiène et de salubrité alimentaire, en matière de nettoyage et de désinfection des aires de travail et des équipements ;
- Connaître les principes de saine alimentation et les recommandations du Guide alimentaire canadien ;
- Détenir une expérience de travail dans une résidence ou dans un milieu de vie similaire (un atout).

CE QUE NOUS OFFRONS

- Poste temporaire à temps partiel (18 heures) jusqu'au 30 juin 2027 avec possibilité de renouvellement ;
- Horaire de fin de semaine : 10 h à 19 h samedi et dimanche ;
- Une ambiance de travail décontractée et familiale ;
- 1 repas offert par quart de travail
- Journées de qualité de vie au prorata du temps travaillé

ENTRÉE EN POSTE

- Entrée en poste dès que possible
- Lieu de travail : 12, rue Marleau, Mercier, J6R 0L9

Envoyez votre c.v. à directrice@chez-noussolidaire.org