

OFFRE D'EMPLOI - ANIMATRICE DES CUISINES COLLECTIVES

REMPLACEMENT DE CONGÉ DE MATERNITÉ

Entrée en fonction – DÈS QUE POSSIBLE

**Conditions d'emploi : 14,27\$ de l'heure, 35 heures par semaine,
mi-août au mi-juin avec relâche pendant la période estivale.**

SOMMAIRE DU POSTE

Relevant de la direction générale, le titulaire de ce poste développe, anime et assure le bon fonctionnement des cuisines collectives de l'organisme. Il collabore également aux autres activités du CAB, notamment en ce qui concerne les services d'alimentation.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Développement et promotion

- Faire de la promotion des Cuisines collectives dans divers événements communautaires, familiaux et sociaux
- Développer des collaborations avec des partenaires pour mettre en place des groupes de cuisine
- Recruter de nouveaux participants et mettre sur pied de nouveaux groupes de cuisine

Animation, formation et soutien des participants

- Assurer l'animation et le transfert de connaissances aux groupes de cuisine collective
- Accueillir les participants et favoriser l'intégration des nouvelles personnes
- Aider les groupes à planifier leur menu, à définir et à partager les tâches
- S'assurer du bon déroulement des rencontres et contribuer à l'harmonie du groupe
- S'assurer que les règles d'hygiène sont connues et respectées et que les participants font le ménage adéquatement
- Répartir les achats à faire et calcul les montants à payer pour chacun
- Organiser et offrir des ateliers thématiques
- Organiser des activités saisonnières aux participants

Gestion de la cuisine

- Faire l'inventaire des fonds de cuisine et remplir les contenants
- Assurer la rotation des stocks

- Faire les commandes
- Gérer l'horaire général pour optimiser l'utilisation des lieux
- Proposer l'achat des outils et équipements nécessaires
- S'assurer de la maintenance et de l'entretien des équipements

Administration du secteur

Compiler les données statistiques sur la participation

Soutien aux autres secteurs

- Organiser la Cuisine collective des fêtes
- Coordonner le projet de récupération de la viande de Moisson Estrie et les corvées de transformation.
- Collaborer à l'organisation des portes ouvertes et d'autres événements du CAB
- Remplacer, en situation d'urgence, le cuisinier de la Popote roulante

PROFIL DE COMPÉTENCES

Formation académique*

Certification de gestionnaire de cuisine du MAPAQ

DEP en cuisine d'établissement ou équivalent

*Nous pourrions aussi considérer toute autre formation pertinente.

Expérience

1 an d'expérience en cuisine

1 an d'expérience en animation

Connaissances spécifiques

Maîtrise de la langue française

Connaissance de l'anglais (atout)

Qualités et compétences

- Entregent
- Capacité de travailler en équipe
- Autonomie
- Connaissance en nutrition et en hygiène
- Respect de la confidentialité

Conditions particulières

- Être en bonne forme physique
- Capacité de rester debout longtemps
- Capacité de lever les objets lourds
- Avoir une auto
- Disponible selon un horaire variable pour des activités ponctuelles