

OFFRE D'EMPLOI : CHEF CUISINIER(E) POUR ENFANTS

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LA COURTEPOINTE

Le Centre de la petite enfance La Courtepointe cherche un chef cuisinier (e) pour son installation Pomme Cannelle. Nous accueillons 80 enfants dont 20 poupons. Nous sommes situés à Limoilou et notre clientèle est majoritairement multiculturelle.

PROFIL RECHERCHÉ :

- ✓ Capable de gérer son temps et les priorités
- ✓ Rigueur professionnelle, honnête et fiable
- ✓ Avoir le sens de l'organisation
- ✓ Créatif, accueillant
- ✓ Apprécier les plaisirs de la table dans une saine alimentation
- ✓ S'intéresser à la cuisine du monde
- ✓ Aimer les enfants
- ✓ Autonome et débrouillard

Tâches :

- Préparer les repas complets et les collations selon le menu établi
- Acheter et entreposer les aliments
- Nettoie et entretien la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail
- Effectue les achats nécessaires
- Capable de gérer les particularités alimentaires
- Maintien l'inventaire des denrées alimentaires à jour.
- Tien compte du budget alloué à l'alimentation.
- Toute autre tâche connexe

Exigences :

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou l'équivalent.
- Formation hygiène et salubrité MAPAQ
- Absence d'empêchement à jour et conforme

Horaire et conditions de travail :

Poste permanent temps plein 37,5 heures/semaine

Horaire 7 h à 14 h 30 du lundi au vendredi

Entrée en fonction le plus rapidement possible

Régime de retraite, banque de congés maladie, fériées, formations.

Cuisine bien équipée.

Salaires :

Selon l'échelle salariale établie par le ministère de la Famille.

17,56 \$ à 20,53 \$/heure selon l'expérience.

Si le défi vous intéresse, veuillez faire parvenir votre CV à :

Cecilia Oliva : coliva@cpelacourtepointe.ca