

GESTIONNAIRE ET CHEF CUISINIER/CHEF CUISINIÈRE - OFFRE D'EMPLOI

Le Centre communautaire Le Rendez-Vous des aînés de Laval offre des repas communautaires à plus de 250 personnes par semaine en plus de préparer une quantité impressionnante de repas congelés pour emporter. Depuis septembre, dans le but de mieux protéger les membres, une preuve de la double vaccination est exigée dans toutes les activités du Centre.

Sous la supervision de la direction générale, le ou la candidat-e choisi-e est responsable de la cuisine et des employés sous sa gouverne, fait et supervise la préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Le ou la candidat-e planifie, organise, dirige et contrôle l'exploitation de la cuisine afin d'assurer l'atteinte des standards de qualité et de quantité fixés par le CCRVA. Impliqué-e directement dans les opérations quotidiennes, il/elle voit à la formation et au bon rendement des employés et des bénévoles qui lui sont attitrés.

Par ses qualités de leader et de gestionnaire, il/elle voit au développement et au maintien de l'esprit d'équipe et crée un fort sentiment d'appartenance. Il/elle maximise les rendements et assure un contrôle continu des différents coûts d'opération.

Tâches Principales :

- Organise, coordonne et dirige toutes les activités de la cuisine
- Contribue à la création, la planification et la préparation des menus pour le Centre
- S'assure de l'inspection quotidienne de la cuisine et de ses paramètres
- S'assure la satisfaction des membres par la rapidité du service et la qualité des plats présentés
- Gère les ressources humaines (répartition du travail, discipline, etc.)
- Veille à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.
- Sous la supervision du directeur général, gère les ressources financières (contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, liens avec les fournisseurs, etc.) allouées à son département.
- Planifie les menus trois semaines à l'avance et s'assure que les menus sont standardisés

- Assure une gestion efficace de l'inventaire de denrées afin d'assurer la qualité des produits utilisés et de minimiser les pertes.
- Communique et collabore avec l'équipe du personnel pour assurer le bon déroulement des opérations
- Tient informer régulièrement le directeur général de la situation qui prévaut dans la cuisine
- Atteint les objectifs de production et de rentabilité établis au préalable avec la direction

QUALIFICATIONS REQUISES

Formation exigée :

Détenir un DEP (diplôme d'études professionnelles) en cuisine ou expérience pertinente
Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire du MAPAQ

Expérience de travail :

Au moins 1 à 2 années d'expérience dans un poste similaire

Exigence particulière

Le ou la candidate devra tenir une preuve de la double vaccination à la COVID-19

Habilités requises :

Capacité de cuisiner des repas complets selon les normes de Santé Canada

Être en bonne forme physique

Avoir une bonne capacité physique

Avoir de l'entregent et être à l'aise avec les aînés

Aptitudes requises

Sens de l'organisation

Créativité

Tolérance au stress

Autonomie

Efficacité

Professionalisme

Conditions de travail

35 heures/semaine

Horaire de travail : 8h à 15 h du lundi au vendredi

22 \$/heure

Entrée en fonction dès que possible

Poste permanent à temps plein après la probation de 6 mois

Conditions de travail avantageuses

Atmosphère de travail conviviale et chaleureuse

Pas de travail le soir ou la fin de semaine, sauf exception.

Idéal pour conciliation travail-famille

Pour postuler :

On doit envoyer les documents par courriel : info@ccrva.org

a/s Guy Lemieux

Directeur général

Centre Communautaire Le Rendez-Vous des Aînés
