



La Bouffe du Carrefour favorise l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie des citoyens.nes de Saint-Hubert. Les cuisines collectives sont au cœur de notre milieu de vie afin de permettre à la population de cuisiner tout en socialisant, en économisant et en acquérant de nouvelles compétences. À cela s'ajoute des services complémentaires : les dîners communautaires, les ateliers thématiques, les cuisines Jeunesse, le service traiteur incluant le service de mets cuisinés, l'aide alimentaire d'urgence, Les jardins à partager, le Marché Ambulant, des collaborations avec d'autres organismes du milieu ainsi que notre volet d'économie sociale.

À la Bouffe du Carrefour, la création de moments de bonheur autour de la nourriture est notre priorité !

OFFRE D'EMPLOI

Aide en cuisine

Sous la responsabilité de la direction générale, l'aide en cuisine aura les responsabilités suivantes :

	Collaborer à la préparation des menus en proposant des idées et en s'assurant d'optimiser l'utilisation des denrées
	Cuisiner les repas et les commandes du service traiteur
	Veiller au bon fonctionnement de la cuisine et au respect des règles du MAPAQ
	Garantir la propreté de la cuisine après chaque utilisation
	Assurer le respect des règles sanitaires COVID-19 et remplir les registres concernés
	Participer aux rencontres d'équipe et à la vie de l'organisme
	Aider à l'animation des groupes de cuisines collectives
	Toutes autres tâches utiles

L'aide en cuisine doit posséder les exigences suivantes :

	Capacités d'organisation et de planification
	Intérêt pour la cuisine sans nécessairement être un chef (un atout)
	Capacité de travailler en équipe
	Autonomie, dynamisme et débrouillardise
	Initiative, patience, implication et discrétion
	Grand respect de la différence et bonne capacité de jugement
	Bien communiquer oralement en tout temps

Conditions de travail :

	Horaire de travail : lundi au vendredi de 8h30 à 16h, occasionnellement le soir et la fin de semaine
	Flexibilité au besoin (possibilité de 4 jours/semaine)
	Repas du midi fournis via le service de mets cuisinés surgelés
	Conciliation travail-famille-école +
	4 semaines de vacances à l'embauche – suite à la période de probation
	Congés santé et bien-être (10) et journées fériées (11) payées
	Congé popup !
	Équipe de travail dynamique !
	Taux horaire : à partir de 17\$/h selon expérience

Merci d'envoyer lettre et CV à directrice@labouffeducarrefour.org / date limite : 24 juin 2022.