



CENTRE ÉDUCATIF  
**Les Petits Curieux**

Le Centre Éducatif Les petits curieux

2350 Woodglade BLVD

Peterborough, Ontario

Téléphone: (705) 749-0478

**POSTE À COMBLER**  
**Cuisinier/Cuisinière**  
**Le Centre Éducatif Les petits curieux**  
Peterborough, ON

Poste permanent à temps plein à environ 30 heures / semaine

Lieu de travail : École Élémentaire Catholique Monseigneur-Jamot, Peterborough (Ontario)

Salaire : 16\$ par heure

*Le Centre Éducatif Les petits curieux* est la seule garderie à but non-lucratif qui dessert une population francophone et francophile à Peterborough. Nous recherchons à embaucher des personnes dynamiques qui ont du plaisir à travailler en équipe. Fières de leur langue et de leur culture, ces personnes désirent apporter leur contribution et faire la différence dans l'éducation de nos jeunes enfants. Le Centre offre des services de garde éducatifs aux enfants de 12 mois à 12 ans depuis plus de 15 ans

**Sous la supervision de la directrice : le cuisinier/cuisinière devra**

- Planifier les menus pour le repas du midi et les collations, selon les principes du *Guide alimentaire canadien*, et afficher les menus à l'intention des parents et du personnel ainsi que tous changements apportés
- Tenir compte des allergies des enfants dans le programme et offrir des substitutions en lien avec les besoins de l'enfant et selon les principes du *Guide alimentaire canadien*
- Effectuer les tâches d'entretien ménager, de façon à ce qu'en tout temps la cuisine soit bien organisée, propre, sécuritaire et gardée dans de bonnes conditions d'hygiène.
- Distribuer à tous les programmes de la garderie les plateaux pour les repas du midi et les collations et ramasser par la suite ces plateaux
- Laver et nettoyer après chaque repas (p. ex., la vaisselle, les comptoirs, etc.).
- Préparer la liste d'achat pour tous les produits alimentaires nécessaires à la préparation des menus planifiés, en tenant compte du budget alimentaire de la garderie et en consultation avec la directrice de la garderie.
- Commander les fruits, légumes et autres aliments frais.
- Faire régulièrement l'inventaire de l'équipement et des fournitures de la cuisine.
- Toutes autres tâches assignées par la directrice

**Qualifications requises à l'embauche**

**Formation :**

- Diplôme collégiale en arts culinaires ou diététique et/ou expérience(s) pertinente(s)
- Certificat en préparation des aliments, hygiène et salubrité alimentaire (exigé)

**Expérience :**

- Restauration: 1 an (souhaité)
- Préparation culinaire: 1 an (exigé)

**Autres :**

- Posséder une vérification des antécédents judiciaires et de personnes vulnérables vierge;
- Posséder son certificat de premiers soins (RCR/DEA niveau C) valide;
- Bonnes aptitudes en anglais (orales et écrites) sont essentielles et un français oral est souhaitable.
- Doit être capable de rester debout pour de longues périodes de temps et être capable de soulever jusqu'à 50 livres.

Si ce poste vous intéresse, vous êtes invité à transmettre votre curriculum vitae, accompagné d'une lettre de présentation en français, à [lespetitscurieux@csdccc.edu.on.ca](mailto:lespetitscurieux@csdccc.edu.on.ca).