**Offre d’emploi : Sous-chef**

**Contrat d’un (1) an**

**Date limite : Ce poste sera ouvert jusqu'à ce qu'il soit comblé**

**Vous avez l’intérêt de travailler dans un organisme dynamique qui accompagne des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale *et* qui vise à réduire l’insécurité alimentaire en parallèle?**

**L’Équipe Entreprise** vise à procurer du travail à des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale, et ce, dans un milieu aidant et valorisant, afin d’améliorer leurs habiletés de travail et augmenter leur estime de soi, tout en leur permettant d’acquérir des expériences de travail enrichissantes et de contribuer au mieux-être de la société. **L’Équipe Entreprise** offre un programme d’intégration sociale par le biais de travaux culinaires ou autres afin de permettre au participant de se développer.

**Description de poste**

En tenant compte, que nos services sont orientés vers le rétablissement et réfèrent à des services déterminés en fonction des objectifs personnels des participants et fondés sur des relations égalitaires et de soutien, le **sous-chef** se doit de :

- Volonté et sensibilité à travailler avec les personnes vivant avec des problèmes de santé mentale;

- Créer un environnement de travail sympathique et positif, propice au développement des participants.

Le sous-chef de cuisine est un membre clé de l'équipe culinaire qui assiste le chef de cuisine dans la gestion quotidienne de la cuisine. Le sous-chef est responsable de superviser les opérations de cuisine, de coordonner les activités du personnel de cuisine et de garantir la qualité et la présentation des plats servis. Il doit posséder une solide expertise culinaire, une grande capacité à travailler sous pression et d'excellentes compétences en gestion.

P**rincipales responsabilités**

* En collaboration avec la chef & gérante des services alimentaires, planifier et exécuter la **production journalière** (mets congelés, repas chauds et froid du midi, soupes, contrats de traiteur, desserts et biscuits);
  + Assurer le contrôle de la qualité de ces produits.
  + Respecter la salubrité des aliments, les standards d’hygiène et de sécurité du gouvernement.
    - Superviser la fermeture de la cuisine à la fin de la journée.
* Compléter les **tâches administratives**, tels que compléter les informations dans la base de données, compiler les statistiques et préparer divers rapports.
* Résoudre les problèmes opérationnels et assurer un flux de travail efficace dans la cuisine.

**Compétences recherchées**

Le candidat idéal possède :

* Une expérience préalable en tant que sous-chef de cuisine ou dans un poste similaire.
* Une solide expertise culinaire et connaissance approfondie des techniques de préparation des aliments.
* La capacité à travailler sous pression, à prendre des décisions rapides et à résoudre les problèmes.
* Des excellentes compétences en gestion.
* Un sens aigu de l'organisation, de la propreté et de l'hygiène.
* Bonne maîtrise de la communication en français et anglais, à l'oral et à l'écrit.
* Possède de l’empathie, l’enthousiasme, de l’écoute et le désir d’accompagner des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale ***et*** de l’expérience avec cette population, que cette expérience soit dans le cadre d’un emploi, d’un travail non rémunéré ou d’une expérience de vie;
* Est passionné par la cuisine et à plusieurs années d’expérience;
* Possède des connaissances ou une expérience en lien avec l’intégration sociale;
* Connais déjà ou sont à l’aise d’apprendre les nouveaux logiciels (Microsoft Access, Outlook, Excel).

**Pour postuler**

Merci de postuler par courriel : [dana.flynn@equipeentreprise.org](mailto:dana.flynn@equipeentreprise.org).

**Ce poste sera ouvert jusqu'à ce qu'il soit comblé.**

### Le processus d’embauche

Seules les candidates retenues pour une entrevue seront contactées. Les entrevues se dérouleront en français et en anglais.

**Équité en matière d’emploi[[1]](#footnote-1)**

L’équipe Entreprise reconnaît le travail et la contribution que les communautés mises en marge apportent à notre organisation. Entre autres, nous encourageons fortement les personnes Noires, Autochtones, racisées, en situation de handicap, de la communauté LGBTQIA2S+, et issues de la classe ouvrière à poser leur candidature. Nous souhaitons avoir une équipe qui représente les multiples réalités de notre clientèle.

Nous vous invitons d’indiquer « équité en matière d’emploi » dans votre courriel. Veuillez noter qu’il n’est pas nécessaire d’expliquer pourquoi vous souhaitez être prise en considération pour l’équité en matière d’emploi.

**Conditions de travail**

* Contrat de 16 mois à 28 heures/semaine. Horaire de 9 h à 17 h, soit de lundi à jeudi ou de mardi à vendredi, en plus de soirées et fins de semaine occasionnelles.
* Horaire de 8h00-16h00, lundi à jeudi
* Début : dès que possible
* Salaire : Débutant à 24$ heure, 32 heures par semaine

**Job offer: Sous-chef**

**One (1) year contract**

**Deadline: This position will be open until filled**

**Do you have the interest of working in a dynamic organization that supports people living with mental illness *and* aims to reduce food insecurity at the same time?**

**L’Équipe Entreprise aims to provide work** for people with mental health problems in a supportive and rewarding environment, in order to improve their work skills and increase their self-esteem, while allowing them to gain enriching work experiences and contribute to the well-being of society. **L’Équipe Entreprise** offers a social integration program through cooking or other work to allow the participant to develop.

**Job overview**

The **sous-chef** is a key member of the culinary team who assists the chef manager with the day-to-day operations. The sous-chef is responsible for supervising operations, coordinating kitchen staff activities and ensuring the quality and presentation of the meals produced. They must possess strong culinary expertise, a great ability to work under pressure and excellent management skills.

Given that our mission is oriented towards supporting individuals with individual goals and based on egalitarian relationships and support, the **sous-chef** must be an experienced cooking professional who is willing to work with people living with mental illness. They must also be willing to contribute to a positive work environment that favors the development of program participants.

**Responsibilities**

* In collaboration with the Chef-Manager, the sous-chef supports the planning and execution of daily **production** (frozen meals, hot and cold lunches, soups, catering contracts, desserts and cookies);
  + They ensure the quality control of these products.
  + They respect food safety, hygiene and safety standards of the government.
  + They supervise the closing of the kitchen at the end of the day.
* They complete **administrative tasks**, such as completing information in the database, compiling statistics and preparing various reports.
* They solve operational problems and ensure an efficient workflow in the kitchen.

**Skills in demand**

The ideal candidate has:

* Previous experience as a sous-chef or similar position.
* Strong culinary expertise and in-depth knowledge of food preparation techniques.
* The ability to work under pressure, make quick decisions and solve problems.
* Excellent management skills.
* A keen sense of organization, cleanliness and hygiene.
* Good command of communication in French, both oral and written.
* Has empathy, enthusiasm, listening and a desire to accompany people with mental health problems;
* Is passionate about cooking and has many years of experience;
* Already know or are comfortable learning new software (Microsoft Access, Outlook, Excel).

**To apply**

Please apply by email: [dana.flynn@equipeentreprise.org](mailto:dana.flynn@equipeentreprise.org).

**This position will be open until filled.**

### The hiring process

Only candidates selected for an interview will be contacted. Interviews will be conducted in English and French.

**Employment Equity[[2]](#footnote-2)**

L’Équipe Entreprise recognizes the work and contribution that marginalized communities make to our organization. Among other things, we strongly encourage Black, Indigenous, racialized, disabled, LGBTQIA2S+, and working-class people to apply. We want to have a team that represents the multiple realities of our customers.

We invite you to indicate "employment equity" in your email. Please note that it is not necessary to explain why you wish to be considered for employment equity.

**Working conditions**

1. 16-month contract at 28 hours/week. Schedule from 9 a.m. to 5 p.m., Monday to Thursday or Tuesday to Friday, in addition to occasional evenings and weekends.
2. Schedule from 8:00 a.m. to 1600 a.m.
3. Start: as soon as possible
4. Salary: $25 hour, 32 hours per week

1. Cette politique en équité en matière d’emploi a été inspirée par celui de COCo ([Centre des organismes communautaires](https://coco-net.org/a-propos-de-nous/?lang=fr)). [↑](#footnote-ref-1)
2. This employment equity policy was inspired by that of COCo ([Centre des organismes communautaires](https://coco-net.org/a-propos-de-nous/?lang=fr)). [↑](#footnote-ref-2)