

OFFRE D'EMPLOI

DESCRIPTION DE POSTE

Cheffe, chef de cuisine communautaire *Cuisine centrale de la Popote roulante*

Le Centre d'action bénévole Ouest-de-l'Île (CABOI) est un organisme à but non lucratif situé à Sainte-Anne-de-Bellevue qui facilite le bénévolat en recrutant, en formant et en recommandant des bénévoles pour répondre aux différents besoins de la communauté de l'Ouest-de-l'Île de Montréal. De plus, nous aidons les personnes âgées à conserver leur autonomie en leur offrant des programmes et des services qui brisent leur isolement.

Sommaire du poste

Sous la responsabilité directe de la coordonnatrice de projet de la cuisine centrale et de la directrice générale, *la cheffe ou le chef de cuisine communautaire* travaille avec une équipe dynamique de bénévoles et reçoit le soutien du personnel du CABOI pour assurer, deux fois par semaine, la livraison de repas frais à la clientèle de la Popote roulante. Des bénévoles secondent *la cheffe ou le chef de cuisine communautaire* pour préparer des repas sains et équilibrés et s'assurer qu'ils sont distribués en temps voulu aux bénévoles responsables de la livraison. La cuisine est située à Dollard-des-Ormeaux.

Responsabilités principales

Préparation de repas et affectation de personnel

- Organiser, gérer et superviser les activités d'une cuisine communautaire;
- Superviser la préparation de 60 à 250 repas deux fois par semaine, notamment en planifiant les menus et en élaborant des recettes, le cas échéant;
- Veiller à la qualité des aliments, à la présentation attrayante des repas, à leur préparation uniforme et efficace, tout en limitant les déchets;
- Gérer la production hebdomadaire de repas pour s'assurer que des substituts de repas surgelés sont offerts aux personnes ne pouvant pas manger le repas prévu pour des raisons culturelles ou de santé;
- Assurer la transformation rapide de dons occasionnels de denrées alimentaires;
- Encadrer et appuyer les équipes de bénévoles, tout en interagissant avec elles pour garantir la qualité des repas et une préparation efficace;
- Assurer la direction et l'encadrement d'une équipe de bénévoles en cuisine. Répartir le travail et assurer la formation et la sensibilisation à la salubrité alimentaire, le cas échéant;
- Participer, au besoin, à des réunions avec l'équipe de la cuisine centrale, sur place ou au CABOI;
- Communiquer avec l'ensemble du personnel, de la direction et des bénévoles de manière positive et productive.

Propreté, stocks, entretien et stockage

- Assurer les conditions et les activités de base nécessaires au maintien d'un environnement hygiénique pour la production, la transformation et la fourniture de denrées alimentaires;
- Sélectionner les fournisseurs et passer les commandes en fonction du menu, du nombre de clients, de leur utilisation et du budget imparti;
- Mettre en œuvre tous les systèmes de gestion de la salubrité alimentaire conformément aux normes de santé et de sécurité : veiller à l'étiquetage et au stockage appropriés de tous les produits;
- Veiller, en tout temps, au maintien de la propreté et de l'hygiène dans toutes les zones de la cuisine, y compris les chambres froides et les zones de stockage;
- Assurer la tenue des dossiers, le respect du budget et la facturation au moment opportun.

Compétences et connaissances essentielles

- Au moins deux ans d'expérience professionnelle en tant que cheffe ou chef de cuisine dans une cuisine de services alimentaires, OU une combinaison équivalente d'expérience, d'études et de formation;
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base de la santé et sécurité au travail, ainsi que des règles d'hygiène et de salubrité;
- La certification du MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire ou la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire représente un atout.

Compétences particulières

- Maîtrise du français et de l'anglais;
- Compétences en matière de communication, être dynamique, amical et accueillant;

- Capacité à travailler sous pression et à respecter les délais, tout en se montrant flexible face aux changements;
- Capacité à gérer, motiver et diriger une équipe;
- Capacité à voir le portrait global et à planifier les besoins immédiats et à long terme, tout en respectant un budget strict.

Exigences et conditions de travail

- Le travail nécessite de rester debout pendant de longues périodes, de s'accroupir, de se pencher, de saisir des objets en hauteur et autres, ainsi que de travailler dans des entrepôts frigorifiques. La personne doit être en mesure de transporter, de soulever, de tirer et de pousser parfois jusqu'à 23 kg sans aide;
- Poste permanent à temps partiel – 21 h/sem.
(le lundi de 8 h à 14 h, le mardi de 8 h à 14 h 30 et le jeudi de 8 h à 14 h 30);
- Rémunération compétitive et excellents avantages sociaux (vacances, congés de maladie, assurance collective, etc.);
- Permis de conduire valide et usage d'un véhicule (requis à l'occasion);
- Lieu de travail : 72D, boulevard Brunswick, Dollard-des-Ormeaux (Québec) H9B 2C5

Veillez envoyer votre curriculum vitae par la poste au siège social du Centre d'action bénévole
Ouest-de-l'Île à : 1, rue de l'Église, Sainte-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 1W4
ou par courriel à info@volunteerwestisland.org d'ici le 10 mars, 2025

Seules les personnes sélectionnées seront contactées pour une entrevue.