

OFFRE D'EMPLOI

RESPONSABLE DES ACTIVITÉS EN CUISINE

(35 HEURES / SEMAINE)

Le **Centre des aînés de Villeray (CADV)** est un organisme communautaire dont la mission est d'améliorer, par différentes formes d'activités et d'aide, la qualité de vie des personnes âgées de Villeray demeurant à domicile (<https://ainesvilleray.com>). Nous favoriserons l'autonomie, la participation sociale et le maintien des personnes âgées au sein de leur communauté. Le CADV est milieu de vie où les gens peuvent trouver une foule d'activités et des services afin de briser l'isolement, conserver son autonomie et favoriser l'intégration sociale. Nous visons à ce que les aîné.e.s deviennent des citoyennes et citoyens actifs dans leur communauté afin de participer activement à la vie sociale du quartier.

Entourée et soutenue par une équipe qualifiée et dynamique et supervisée par la direction, ses principales fonctions sont d'organiser, diriger et contrôler les activités d'une cuisine communautaire en vue d'assurer la qualité du service et des repas offerts par l'organisme. Elle assure le fonctionnement des activités associées à la cuisine placée sous sa responsabilité.

- Procède à l'organisation et au redémarrage de la cuisine communautaire
- Adapte l'offre des services alimentaires à la réalité actuelle
- Cuisine 3 jours/semaine (1 menu/jour+ plats congelés)
- Effectue les commandes d'aliments et effectue une gestion optimale des inventaires
- Propose des projets/ idées créatives touchant l'offre d'activités liées à la sécurité alimentaire
- Planifie et anime des activités culinaires avec les membres (cuisines collectives, ateliers, etc)
- Collabore à la distribution de paniers alimentaires (1 /semaine)
- Supervise le personnel en cuisine (bénévoles et rémunéré)
- Met en place des processus écrits en lien avec la gestion quotidienne des services alimentaires
- S'assure que les protocoles d'hygiène et de mesures sanitaires sont respectés
- Coordonne l'entretien et la réparation des équipements de cuisine
- Forme l'équipe de cuisine au besoin
- Accomplir toute autre tâche connexe.

PROFIL RECHERCHÉ :

- D.E.P. en cuisine ou toute autre formation/expérience jugée pertinente
- Expérience dans un poste en cuisine

- Formation en hygiène et salubrité-volet gestionnaire aide alimentaire
- Bonne capacité à transmettre ses habiletés et connaissances
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité
- Habiletés pour la communication
- Tolérance au stress
- Bonne gestion des budgets de services et de contrats
- Connaissance du milieu communautaire un atout
- Expérience en animation un atout
- Expérience auprès des aînés un atout.

SAVOIR ÊTRE RECHERCHÉ :

- Sens de l'organisation, autonomie et débrouillardise
- Travail d'équipe, créativité, autonomie
- Entregent, adaptation aux changements, sens de l'initiative et bonne gestion des priorités)
- Sens de l'initiative et dynamisme

CONDITIONS DE TRAVAIL

Poste permanent à 35 heures semaine avec un salaire selon les normes en vigueur (25\$/heure) dans l'organisme, une équipe dynamique et un horaire de travail variable.

ENTRÉE EN FONCTION

Octobre 2022

COMMENT POSTULER

Envoyez votre C.V. et lettre d'intention en mentionnant Responsable cuisine à : candidaturerh.cadv@gmail.com

DATE LIMITE POUR POSTULER

1^{er} octobre 2022

NOUS TRAITERONS LES CANDIDATURES DÈS LEUR RÉCEPTION.