

La Maison Mère-Mallet a comme mission d'accompagner toutes personnes qui vivent des inégalités sociales dans leur processus de réinsertion sociale et de faciliter leur transition à la vie dans la communauté. Dans l'objectif de poursuivre les activités philanthropiques de la Maison Mère-Mallet, la Fondation Famille Jules-Dallaire souhaite adjoindre à son équipe une ou un :

Chef cuisinier(ère)

PRINCIPALES FONCTIONS

- S'assure que chaque membre de l'équipe respecte en tout temps les normes d'hygiène et salubrité établies par la MAPAQ;
- Planifie le travail à effectuer chaque jour et prépare les horaires de travail du service alimentaire et de la soupe populaire;
- Consulte son équipe de travail pour l'élaboration de certaines recettes et s'assure que toutes les recettes sont consignées et respectées;
- S'assure de la qualité des repas qui sont produits et distribués;
- Magasine et cuisine selon les rabais des différents fournisseurs (PCI, circulaires, etc.) afin de respecter les coûts établis pour chaque recette;
- Dirige les membres de son équipe de travail et s'assure que ceux-ci respectent le poids des portions établies;
- Effectue les commandes qu'il fait approuver par la directrice et s'assure de la réception et de la vérification lors de leur arrivée;
- Prépare les commandes de fournitures pour la soupe, les vestiaires et l'accueil (papier à mains, papier hygiénique, mouchoirs, savon, etc.);
- Aide à la préparation des repas de la soupe populaire et les repas préparés;
- Valide chaque jour que l'inventaire des repas préparés (réception) balance avec les caisses et s'assure que la rotation des repas préparés a été effectuée;
- Prépare les étiquettes d'informations sur les repas selon les normes;
- Développe le service alimentaire en recherchant des contrats visant son auto financement;
- Consignes les bris ou anomalies liés à l'équipement et au bâtiment et en fait le suivi auprès du responsable du bâtiment;
- S'assure que les entretiens sont faits selon la fréquence établie ;
- Prépare la visite à Moisson Québec (nombre de boîtes, items désirés ou non) et effectue certaines visites de d'autres organismes;
- Effectue toutes autres tâches demandées en lien avec le bon fonctionnement du service.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement;
- Formations en hygiène et salubrité de la MAPAQ (manipulation d'aliments et gestionnaire d'établissement alimentaire);
- Minimum de 3 années d'expérience dans des responsabilités similaires.

EXIGENCES

- Être autonome et faire preuve de jugement;
- Avoir une grande ouverture d'esprit et aimer travailler avec l'humain;
- Avoir d'excellentes habiletés communicationnelles et relationnelles;
- Posséder un sens de la planification, de l'organisation et des responsabilités aiguisé;
- Être joueur d'équipe et avoir un bon leadership;
- Capacité d'adaptation à diverses situations et être orienté vers les solutions;

CONDITIONS DE TRAVAIL

<u>Salaire</u> :	Selon expérience
<u>Lieu de travail</u> :	Maison Mère-Mallet, 945 des Sœurs de la Charité, Québec, QC
<u>Horaire</u> :	37.5 heures par semaine
<u>Conditions diverses</u> :	Assurances médicaments, vie et invalidité remboursées à 100 % par l'employeur; REER collectif généreux avec participation de l'employeur; assurances disponibles pour les soins dentaires, de la vue et paramédicaux; congés de maladie et journée mobile.
<u>Date d'entrée en fonction</u> :	Dès que possible