

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 :

## CUISINIER(ÈRE)

### PRINCIPALES FONCTIONS

Le cuisinier apporte son aide et son soutien au chef du service alimentaire dans les opérations quotidiennes. Il prépare les repas, les commandes et les menus. Il structure son travail selon les directives et s'assure que toutes les actions possibles sont posées afin de faciliter le travail de tous. Plus précisément, le cuisinier agit sur trois volets :

Volet technique :

- Respecte l'ensembles des normes établies par la MAPAQ et se conforme aux méthodes de conservations et de congélations des aliments
- Apporte son aide à la préparation des repas, de la mise en place et du service
- S'assure de suivre et de respecter les recettes établies et les quantités de chaque portion
- S'assure de la qualité des aliments préparés et servis
- Prépare les étiquettes d'identification des ingrédients des repas selon les normes
- Reçoit, vérifie et range les commandes de denrées aux endroits appropriés
- Assure la rotation des repas préparés et des denrées
- Prend les températures des réfrigérateurs et des congélateurs
- Assure l'entretien des plans de travail, des divers espaces de la cuisine et des équipements selon l'horaire établi
- Fait la vaisselle (plonge), s'acquitte de sortir poubelles et récupération
- Prépare la visite à Moisson Québec (nombre de boîtes, items désirés ou non)

Volet mentorat et entreprise d'apprentissage :

- S'assure de suivre les outils et les méthodes mise en place et partage son expertise de métier
- Planifie les tâches à effectuer selon les compétences de chacun
- Offre son aide et supervise le développement vers l'autonomie des travailleurs dans son département
- Assure la qualité du travail effectué
- Participe à l'évaluation des travailleurs
- Participe activement aux différentes rencontres de suivi (travailleurs, équipe, intervenant, EDI, etc.)

Volet collaboration :

- Collabore et apporte son support au chef afin de réaliser les objectifs visés
- En collaboration avec son équipe, s'assure que le processus de portionnage est appliqué rigoureusement
- Collabore avec le chef dans l'accueil et l'intégration des bénévoles
- Assiste aux rencontres d'échanges avec ses collègues
- Récupère les denrées à Moisson Québec selon les besoins et les arrivages

### QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine et 1 à 3 années d'expérience pertinente
- Formations en hygiène et salubrité de la MAPAQ (manipulation d'aliments et gestionnaire d'établissement alimentaire)
- Connaissance informatique de base

### EXIGENCES

- Être ouvert à développer des habiletés de mentorat et intérêt pour la gestion de personnel
- Avoir une grande ouverture d'esprit et aimer travailler avec l'humain
- Être autonome, débrouillard, imaginatif, rigoureux et minutieux
- Avoir une facilité à communiquer efficacement, pensée organisée et structurée
- Être reconnu pour son esprit d'équipe
- Avoir une bonne capacité d'adaptation, facilité à travailler sous pression et bonne résistance au stress

### CONDITIONS DE TRAVAIL

<u>Salaire :</u>	20\$/heure
<u>Lieu de travail :</u>	Maison Mère-Mallet, 945 des Sœurs de la Charité, Québec, QC
<u>Horaire :</u>	Entre 24 et 30 heures par semaine, horaire de jour du lundi au dimanche
<u>Conditions diverses :</u>	Assurances médicaments, paramédicale de base, vie et invalidité remboursées à 100 % par l'employeur; REER collectif généreux avec participation de l'employeur; assurances disponibles pour les soins dentaires et de la vue; congés de maladie et journée mobile.
<u>Date d'entrée en fonction :</u>	Dès que possible