



Centre de la petite enfance  
Le Pitchounet  
185, Avenue Bloomfield  
Outremont (Québec)  
H2V 3R5  
(514) 273-6034

## OFFRE D'EMPLOIE : Responsable de l'alimentation

### **DESCRIPTION DU CENTRE À LA PETITE ENFANCE**

Le Centre de la petite enfance Le Pitchounet accueille présentement 66 enfants, situé au 185 Bloomfield à Outremont. La mission éducative du CPE Le Pitchounet est d'offrir un milieu de vie dans un environnement sain adapté aux besoins de l'enfant dans le but de favoriser son développement global et sa bonne santé. L'organisation est présentement à la recherche d'une personne pour occuper le poste de responsable à l'alimentation, afin de veiller à la saine alimentation de tous les enfants du centre. Repas servis à 95 % végétariens, Biologique ou local. Nouvelle cuisine moderne et bien équipée. **Nous offrons un salaire concurrentiel.**

### **Formations requises**

- DEP/ AEC ou autres permis/ certificats équivalents en cuisine
- Connaissances des normes d'hygiène et de salubrité applicables dans un service alimentaire
- Expérience en cuisine d'établissement

### **Habilités/ Attitudes**

- Sens des responsabilités et sens de l'organisation
- Faire preuve d'initiative et d'autonomie
- Capacité à travailler en équipe et un sens de la coopération
- Ponctuel, fiable, dynamique et bienveillant
- Le respect envers soi-même et envers les autres
- Engagé, passionné, inspiré et créatif
- Une ouverture d'esprit
- Rapidité d'exécution et aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches)
- Favoriser le développement de saines habitudes alimentaires chez les enfants
- Capacité à préparer des collations et des repas pour plus de 90 personnes dans un temps alloué
- Capacité d'établir des relations saines et professionnelles avec les enfants, les parents, les collègues et la direction
- Avoir une bonne connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation

### **Tâches/ Responsabilités**

- Assurer le maintien de la qualité des aliments dans un environnement propre et sécuritaire en appliquant les règles d'hygiène, de salubrité et de santé, sécurité au travail (MAPAQ)
- Planifier et réaliser des menus variés et équilibrés selon le Guide alimentaire canadien
- Préparer et distribuer les collations et repas en respectant les restrictions alimentaires et les normes de la gestion des allergies
- Maintenir l'inventaire des aliments et des équipements

- Assurer la qualité des aliments et vérifier l'étiquetage
- Entretien et nettoyer l'aire de travail, les équipements et la vaisselle
- Faire les achats et gérer les commandes avec les fournisseurs en respectant le budget
- Gérer les déchets de la cuisine
- Assurer la bonne température pour la nourriture et pour les réfrigérateurs
- Assister aux réunions d'équipe

### **Conditions de travail**

• Salaire offert: \$20.42 – \$23.70 de l'heure ( 1\$ de plus que l'échelle proposé par le Ministère de la famille) MFA)

- Statut d'emploi: Temps plein/ Permanent
- Horaire de travail: Du lundi au vendredi (7h00-14h00)
- Nombres d'heures par semaine: 35 heures
- Vêtements de cuisine fournis: 2 chemises, 2 paires pantalons, 2 tabliers et une paire de chaussures capés
- Assurance collective/ 12 journées maladies / Vacances/ Horaire de jour

**FAIRE PARVENIR VOTRE C.V À [direction@cpelepitchounet.org](mailto:direction@cpelepitchounet.org)**

**À l'attention de Mme Nathalie Plante, Directrice générale Intérimaire**

**514-273-6034**

**450-653-3670 ( cellulaire)**