

## Titre du poste : Cuisinier.ère

### La ferme Jeunes au travail : un organisme sans but lucratif avec un véritable impact social

À la ferme, chaque membre de l'équipe contribue à notre mission dans un esprit de bienveillance, d'inclusivité et de professionnalisme. Le partage des savoirs – être, vivre et faire – est au cœur de nos actions.

En rejoignant notre équipe, vous jouerez un rôle clé dans l'accompagnement des jeunes, en les soutenant dans leur développement personnel et professionnel. Ici, collaboration, entrée et transmission font de chaque jour une occasion d'apprendre et de grandir ensemble.

### Résumé du poste

Le ou la cuisinière.ère est responsable de la préparation des repas quotidiens tout en assurant la formation et l'accompagnement des participants en insertion. Ce poste nécessite une expertise culinaire, un sens de l'organisation et un engagement social.

### Responsabilités principales

- Préparer et cuisiner les repas et collations en respectant les normes de qualité, de sécurité alimentaire et les besoins spécifiques (hypoallergéniques, etc.).
- Assurer la gestion des stocks et la planification des menus.
- Encadrer et former les participants en insertion, en leur transmettant des compétences culinaires pratiques, en les accompagnant dans leur développement professionnel et en leur offrant un environnement de travail sécurisé et enrichissant.
- Participer à l'entretien et au nettoyage des équipements et des espaces de travail.
- Collaborer avec l'équipe pour assurer une production fluide et respectant les délais.
- Participer aux autres tâches connexes à la cuisine, telles que la production du service traiteur, les marchés de la ferme, etc.

### Compétences et qualifications

- Minimum **1 an d'expérience** en cuisine de production ou en restauration collective.
- Formation de gestionnaire de salubrité **MAPAQ**.
- Capacité à travailler en équipe et à encadrer des participants en insertion.
- Sens de l'organisation, rigueur et respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Engagement envers la mission sociale de la ferme.

- Intérêt pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'alimentation végétale.

## Conditions de travail

- Poste à temps plein **40 heures par semaine** .
- Salaire en vigueur : **23,00 \$ - 24,91 \$** .


## Nos avantages sociaux – Bien plus qu'un emploi !

Rejoignez une équipe engagée dans un environnement dynamique, solidaire et inclusif, où chaque journée est une occasion d'apprendre et de contribuer à une mission porteuse de sens.

### Ce que nous offrons :

- Un équilibre entre vie professionnelle et personnelle.
- Un environnement de travail stimulant et bienveillant.
- Des légumes frais chaque semaine en saison.
- Accès à une banque alimentaire hebdomadaire.
- Repas à prix réduits, collations et café inclus.
- Assurances collectives.
- **4 jours de congés personnels et 2 jours pour obligations familiales** .
- **4 semaines de vacances** , dont **2 semaines pendant la période des fêtes** .

Un emploi qui allie engagement social, bien-être et équilibre. **Rejoignez-nous !**

 Envoyez votre candidature (CV et lettre de motivation) à [rh@jeunesautravail.ca](mailto:rh@jeunesautravail.ca)