



OFFRE D'EMPLOI

Responsable cuisine et animateur.rice des ateliers de cuisine (remplacement de congé maternité)

SOMMAIRE DE LA FONCTION

Sous la responsabilité de la direction, la personne embauchée s'occupe de la cuisine et offre un soutien à la chargée de projet en sécurité alimentaire.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Planifier et élaborer un plat (comprenant une option végétarienne) chaque mercredi lors de la distribution alimentaire, en fonction des dons reçus par Moisson
- Gérer l'achat des aliments nécessaires à l'élaboration des plats, au besoin
- Faire le service, débutant à midi, tous les mercredis (BA): préparation du café/ plonge/ service des bénévoles
- Collaborer avec la personne désignée pour aller à Moisson Montréal afin de s'approvisionner en aliments que l'on peut obtenir de Moisson
- Tenir la caisse de la cuisine, faire les comptes et effectuer les rapports et inventaires de la cuisine
- Avec l'intervenante pour les personnes âgées, planifier et élaborer un plat pour la popote collective, le dernier jeudi de chaque mois
- Avec la chargée de projet en sécurité alimentaire, préparer et co-animer les ateliers de cuisine collective (préparation de lunch, de collations) 1 à 2 fois par mois
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé
- Collaborer avec les personnes bénévoles qui viennent aider en cuisine
- Collaborer avec l'équipe salariée du CAF pour toute autre événement nécessitant la préparation d'un repas
- Participer et soutenir la mission du Centre d'aide à la Famille

COMPÉTENCES ET QUALITÉS RECHERCHÉES

- Expérience professionnelle en cuisine
- Capacité de cuisiner des repas sains et variés
- Capacité à planifier et trouver des ressources
- Formation MAPAQ en Hygiène et salubrité
- Animation d'atelier autour de l'alimentation et la cuisine

- Gestion d'une petite équipe de bénévoles
- Connaissance des contextes interculturels;
- Autonomie, adaptabilité, créativité et sens des responsabilités;
- Aptitude à analyser et à juger une situation;
- Facilité de communication, initiative et dynamisme;
- Disponibilité de jour et de soir selon les besoins du centre.

NOUS OFFRONS (conditions de travail)

- Horaire : Temps partiel (entre 14h et 21h/semaine) : une journée de préparation (hors mercredi), préparation et service le mercredi, et événement récurrents (popote collective et ateliers mensuels).
- Rémunération : 22\$ / heure
- Contrat de 6 mois, avec possibilité de renouvellement jusqu'en janvier 2026
- Horaire flexible qui facilite la conciliation travail/famille;
- Formation MAPAQ prévue au budget du CAF au besoin;
- 7 jours fériés payés;
- 8% de congés payés;
- Deux semaines de congé de fêtes payées.

Entrée en poste prévue le 16 février, pour la journée de distribution alimentaire du mercredi 18 février.

Pour candidater, CV et lettre de présentation à envoyer à dg@centreaidefamille.com ou info@centreaidefamille.com