



VENEZ CRÉER DU BONHEUR DANS L'ASSIETTE DE NOS ENFANTS !

Sous la responsabilité de la direction générale, vous serez responsable de :

- l'élaboration de menus économiques, variés, attrayants, équilibrés et adaptés en respect au guide alimentaire canadien et à la politique alimentaire du CPE de Boucherville;
- préparer chaque jour le repas et les deux collations et en assurer le service et la distribution avec la collaboration des éducatrices;
- planifier les achats et passez les commandes;
- assurer la qualité et la conservation adéquate des aliments;
- adapter le menu pour les enfants qui présentent des allergies alimentaires;
- entretenir quotidiennement la cuisine selon une hygiène rigoureuse.
- **collaborer avec les éducatrices à l'aventure de la découverte des saveurs avec les tout-petits !**

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaire stable, mais flexibilité possible le vendredi.
- Temps plein.
- Entre 35 h et 39 h par semaine.
- Échelles salariales du ministère de la Famille en vigueur :
Entre 19,48 \$ et 23,54 \$ de l'heure.
- Avantages sociaux
- Plan de reconnaissance.

CONDITIONS MINIMALES D'ADMISSION

- Attestation du MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire.
- Au moins 1 an d'expérience en cuisine institutionnelle ou commerciale.
- Bonne gestion du budget -cuisine et de la gestion des aliments.
- Savoir communiquer l'amour de la cuisine aux enfants ainsi qu'au personnel du milieu de travail.
- Attestation d'absence d'empêchement valide ou à obtenir via le CPE.

ATOUTS

- Formation complétée ou en voie d'obtention (DEP en cuisine d'établissement ou l'équivalent).

Vous êtes intéressé ? Envoyez-nous votre CV par courriel à l'adresse suivante :

isabelle.desjardins@cpeboucherville.com ou vous pouvez nous joindre au 450 641-7267 poste 28.