

**Titre du poste :**

Cuisinier ou cuisinière – Service des dîners scolaires

## À propos du rôle

Toujours ensemble (TE), un organisme à but non lucratif engagé à aider les jeunes de 6 à 17 ans à développer tout leur potentiel, est à la recherche d'**un.e cuisinier.ère** dédiée au service des dîners scolaires pour rejoindre notre équipe passionnée et dynamique.

Sous la supervision du coordonnateur de programme, vous travaillerez avec notre équipe pour offrir des repas sains et équilibrés aux jeunes de familles à faible revenu des écoles primaires de Verdun. Vos compétences en cuisine seront mises à profit pour préparer des repas nutritifs, dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## Principes responsabilités

- Préparation des repas pour le service des dîners scolaires et des repas dans les écoles.
- Veillez au rangement et au nettoyage de l'équipement et de la vaisselle après les repas.
- Veillez à ce que la cuisine reste propre pour respecter les conditions du permis de la MAPAQ.
- Élaborer le menu annuel selon les recommandations du Guide alimentaire canadien.
- Suivre les formations prescrites selon les besoins (MAPAQ, CNESST, etc.).
- Superviser, sur le terrain, les personnes participantes au programme PAAS Action d'Emploi Québec (encadrement, transfert de compétences, formations, etc.).
- Mettre à jour et effectuer les achats d'équipements de cuisine, notamment les plaques de cuisson, les moules, la vaisselle, les ustensiles, et autres articles nécessaires.
- Faire les commandes auprès des fournisseurs et veiller à la bonne entente avec ces derniers
- Gérer et faciliter la gestion administrative des factures liées aux dîners scolaires, en assurant leur transmission au coordonnateur du programme, conformément aux procédures établies.
- Préparation des repas ou des plateaux lors d'événements spéciaux (soirée des bénévoles, etc.)

## Exigences du poste

- Détenir une certification MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaires, avec la qualification de gestionnaire d'établissement, est essentiel.
- Diplôme d'études collégiales (DEC) en cuisine ou formation équivalente, associé à un minimum de 3 ans d'expérience dans un rôle similaire.
- Capacité à travailler de façon organisée, calme et minutieuse, avec un bon esprit collaboratif.
- Autonomie et respect des délais.
- Une expérience préalable au sein d'un OBNL, CPE ou milieu scolaire serait un atout.
- Permis de conduire classe 5, un atout.

**Vous ne répondez pas à tous les critères? Nous valorisons avant tout votre passion, votre engagement et votre volonté de progresser.** Nous vous encourageons vivement à postuler. Nous encourageons particulièrement les candidatures des personnes noires, autochtones, de couleur, handicapées, des membres de la communauté 2SLGBTQIA+ ainsi que de toute personne possédant des compétences et expériences diversifiées.

## **Modalités et conditions d'emploi**

- Poste à temps plein, 35 heures par semaine, du lundi au vendredi.
- Horaire de travail de 7 h à 14 h (sauf congés scolaires) au 4926, rue de Verdun, à Verdun, basé sur l'année scolaire : 43 semaines de travail par année.
- Taux horaire basé sur l'échelle salariale en vigueur : 20,80 \$ – 27,95 \$.
- Contractuel, avec possibilité de renouvellement à la fin du mandat.
- Avantages comprenant deux semaines de vacances, assurances maladie et dentaire, ainsi qu'un régime enregistré d'épargne-retraite (REER) collectif.
- Politique de congés allant jusqu'à 10 jours pour le bien-être, les congés de maladie et les situations personnelles.
- Une semaine de congé pendant les fêtes dès l'entrée en poste et deux semaines après une année, pour profiter pleinement de cette période spéciale.
- Équilibre idéal entre vie professionnelle et personnelle.
- Environnement de travail stimulant qui valorise vos compétences, vos idées et vos passions.
- Date d'entrée en poste : le plus tôt possible.

## **Comment postuler**

Rejoignez notre équipe dès maintenant pour une occasion unique de travailler dans un cadre motivant. Envoyez votre CV et une lettre de motivation à [maxime.leroy@toujoursensemble.org](mailto:maxime.leroy@toujoursensemble.org) en précisant le titre du poste dans l'objet du courriel.

## **À propos de Toujours ensemble**

Fondé en 1979, TE est un organisme jeunesse à Verdun. Notre mission est d'aider les jeunes de 6 à 17 ans grâce à des activités éducatives et récréatives favorisant leur développement. Nous valorisons l'honnêteté, le respect et la coopération. Si vous partagez ces valeurs et souhaitez faire une différence dans la vie des jeunes, rejoignez notre équipe passionnée!