



RECHERCHE CUISINIER / CHEF DE CUISINE

Le Centre communautaire Almage pour les personnes de 50 ans et plus est une organisation à but non lucratif qui propose diverses activités et les programmes de repas suivants :

- Déjeuner communautaire hebdomadaire servi sur place pour 25 à 35 membres le mardi.
- Programme de repas à domicile une fois par semaine, dans le cadre duquel trois repas sains sont préparés pour environ 25+ membres.
- Préparation une fois par semaine, pour les membres de notre centre satellite.

Type d'emploi :

Temps partiel, avec possibilité de temps plein

Salaire : 19,00 \$ - 21,00 \$ de l'heure

Heures: 21h/semaine (lundi , mardi, jeudi) de 8h à 16h.

Responsabilités :

- Faire les courses hebdomadaires
- Préparer et cuire les aliments selon les recettes et les normes de qualité.
- S'assurer que tous les aliments sont préparés de manière sûre et hygiénique
- Respecter les procédures de manipulation et de stockage des aliments
- Maintenir la propreté et l'organisation de la cuisine.
- Collaborer avec les autres bénévoles de la cuisine pour assurer le bon déroulement des opérations.
- Il peut être demandé d'effectuer des tâches qui ne concernent pas la préparation des aliments.

Exigences :

- Une expérience antérieure dans un rôle similaire est souhaitée (1 ans)
- Connaissance des techniques de préparation des aliments et de l'équipement de cuisine
- Connaissance des règles de sécurité alimentaire
- Souci du détail et sens de l'organisation
- Excellentes aptitudes à la communication et au travail d'équipe
- Avoir une apparence professionnelle et une attitude positive
- Doit posséder la certification MAPAQ
- Doit avoir une voiture
- Doit aimer travailler pour les personnes âgées

Exigences linguistiques : Bilingue

Date de début prévue : IMMEDIATE