



## Description de tâches

### Cuisinier à la Tablée St-Marc

Sous la supervision de la coordonnatrice Tablée-Partage-Cuisine-Jardin collectif, le ou la titulaire du poste a pour tâches la planification et la conception de repas pour La Tablée ainsi que l'accompagnement des bénévoles et des participants du programme PAAS-Action.

### RESPONSABILITÉS

- Faire la recherche nécessaire à l'élaboration des recettes nutritives et soumettre le menu hebdomadaire à la coordonnatrice.
- Élaborer les recettes de façon à respecter les différents critères établis en matière de saine alimentation (repas du midi et collations occasionnelles).
- Faire la préparation du repas du midi à partir des aliments disponibles et éviter le gaspillage.
- Accueillir les personnes utilisatrices avec respect et convivialité.
- Former et accompagner les participants, les bénévoles et personnes effectuant des travaux communautaires.
- Faire la gestion de l'inventaire de la nourriture et de l'équipement de cuisine.
- Soumettre la liste des achats à faire à la responsable de la distribution.
- Travailler de concert avec l'équipe de la réinsertion sociale afin de tenir compte des défis de chacun en matière de savoir-faire et de savoir-être.
- Voir à la propreté et à la salubrité des lieux selon les règles du MAPAQ.
- Voir à compiler différentes statistiques.

### LIBELLÉS GÉNÉRAUX

- Voir à l'entretien ménager de son aire de travail et de ses équipements.
- Participer activement à toute rencontre demandée par son supérieur immédiat.
- L'employé est appelé à donner et à recevoir de la formation.
- Effectuer toutes autres tâches connexes.
- Être ouvert à soutenir les activités et les services du Centre Roland-Bertrand.
- Compléter sa feuille de temps.
- Effectuer le classement en lien avec sa tâche.
- L'employé est appelé à exécuter toute autre tâche demandée par son supérieur immédiat.



## Description de tâches

Cuisinier à la Tablee St-Marc

### EXIGENCES REQUISES

- Diplôme d'études secondaires V + formation professionnelle en cuisine
- Expérience de 1 à 2 ans ;
- Bonnes connaissances dans la conception de menus variés, santé et économique ;
- Habiletés démontrées en communication orale ;
- Expérience en accompagnement de bénévoles serait un atout ;
- Ne pas posséder un casier judiciaire
- Bonne condition physique ; capable de position stationnaire pendant de bonne période, ne pas souffrir d'allergie alimentaire, résistance à des chaleurs, capable de soulever des poids dans la limite permise.
- Être disponible 35 heures/ semaine de jour

### QUALITÉS PERSONNELLES

- Bonne capacité de travailler en équipe.
- Autonomie, jugement et esprit d'analyse ;
- Débrouillardise et capacité d'adaptation ;
- Adhésion à la mission et aux valeurs de l'organisme ;
- Empathie ;
- Discrétion et respect de la confidentialité ;
- Bonne capacité d'entrer en relation avec différents types de personnes ;
- Entregent et dynamisme.
- Rigueur professionnelle