

## **Le Petit Voilier Cuisinier/Cuisinière # d'affichage : 2018-JB-01**

(L'emploi du masculin pour désigner des personnes n'a d'autres fins que d'alléger le texte.)

### **Le Petit Voilier est à la recherche de deux candidats pour des postes de cuisinier à temps plein.**

La Société de La Garderie Le Petit Voilier est un organisme à but non-lucratif offrant des services éducatifs axés sur le développement global de l'enfant et l'apprentissage du français. Ces services sont offerts dans les établissements scolaires de langue française de la Municipalité régionale d'Halifax. En partenariat avec le CSAP, nous livrons le programme Grandir en français (prématernelles) dans les écoles du CSAP à Halifax, Bedford, Dartmouth et Sackville. Le Petit Voilier dessert plus de 400 enfants dans sept centres. Nous sommes les récipiendaires du Prix d'éthique de l'Atlantic Better Business Bureau et nous chérissons les valeurs d'engagement, de collaboration, de respect et d'apprentissage continu.

### **Sommaire des fonctions**

Sous la responsabilité d'un gestionnaire, le responsable de l'alimentation ou le cuisinier élabore des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien et de la politique alimentaire du CPE, prépare des repas complets et des collations, achète et entrepose les aliments, et nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements, les jouets et les lieux de travail.

### **Devoirs et responsabilités**

- Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien.
- Élaborer des menus sur une base mensuelle, trimestrielle ou semestrielle ainsi que des menus thématiques à l'occasion.
- Préparer et afficher le menu hebdomadaire.
- Adapter le menu quotidien ou préparer un menu particulier pour tenir compte des allergies, des contraintes alimentaires ou des diètes particulières des enfants.
- Organiser sa journée de travail et faire sa mise en place.
- Apprêter les aliments et confectionner les recettes choisies.
- Préparer des repas complets et des collations.
- Répartir les portions des repas et des collations, les distribuer et les servir.
- Planifier ses achats en fonction du menu et du budget alloué.
- Acheter et entreposer les aliments.
- Ranger les aliments et assurer la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments.
- Nettoyer et entretenir la vaisselle, les ustensiles, les équipements, les jouets et les lieux de travail.
- Discuter avec les fournisseurs et passer les commandes.
- Faire le lavage (serviettes).

- Participer aux réunions & sessions de formation.
- Couvrir les pauses au besoin.
- Effectuer toute autre tâche connexe.

### **Exigences du poste**

- Détenir une attestation ou un diplôme d'études dans un domaine lié à la cuisine ou à la nutrition est un atout.
- Avoir au moins (3) ans d'expérience dans le service alimentaire ou dans la préparation de repas pour des groupes.
- Détenir un Certificat de formation en hygiène alimentaire.
- Avoir un certificat de secourisme et RCR-Soins aux enfants incluant les poupons valide (niveau B ou C).
- Être en mesure d'obtenir une vérification favorable au Registre de cas d'enfants maltraités.
- Être en mesure d'obtenir une vérification de casier judiciaire et de secteur vulnérable favorable.
- Capacité de communiqué effectivement en français et anglais, à l'oral et à l'écrit.
- Posséder les capacités physiques afin de rencontrer les exigences du poste.
- Utiliser en toute sécurité l'équipements de cuisine et aviser la direction de tout défaut ou dommage.
- Aptitudes reconnues dans l'application des techniques propres et aseptiques utilisées.
- Aptitudes reconnues dans l'organisation et la gestion de la charge de travail assignée.
- Aptitudes reconnue en communication et dans les relations interpersonnelles.
- Aptitudes reconnues quant à la capacité de fonctionner dans un environnement de travail changeant.
- Capacité de travailler en équipe et de façon autonome.
- Adhésion aux principes d'éthique professionnelle, à la philosophie de gestion du CPE et aux valeurs organisationnelles.
- Respecter les politiques et procédures du CPE.
- Connaître la gestion d'une cuisine (planification des repas, inventaire, achats, etc.)
- Connaître les aspects éducatifs de la nutrition et le développement de l'enfant.
- Avoir une licence valide de conducteur de la Nouvelle-Écosse et accès à un véhicule fiable.

**Remarque :** Aptitudes : amour des enfants et patience, ouverture d'esprit, flexibilité, débrouillardise, bonnes communications avec les enfants et les adultes, personnalité amicale et bonne confiance en soi.

### **Rémunération**

Nous offrons une gamme de salaires compétitifs avec un ensemble complet d'avantages incluant un régime de retraite à cotisations déterminées, un régime de soins médicaux et dentaires, des vacances payées et des congés de maladie.



500, boul. Larry Uteck, Halifax, NÉ. B3M 0E6  
[www.petitvoilier.ca](http://www.petitvoilier.ca)

**Statut d'emploi :** Temps plein  
**Localisation du poste :** Sackville  
**Nombre d'heures par semaine :** 35 heures

Le Petit Voilier favorise l'égalité dans l'emploi et invite les femmes, les hommes, les membres des minorités visibles, les membres des minorités ethniques, les Autochtones et les personnes handicapées (certaines mesures d'accommodement possibles) à présenter leur candidature.

Les candidats répondant aux exigences et désirant soumettre leur candidature devront acheminer leur curriculum vitae accompagné d'une lettre de motivation précisant le numéro de l'affichage à l'attention de Consultante en ressources humaines, à l'adresse électronique suivante : [emplois@petitvoilier.ca](mailto:emplois@petitvoilier.ca).

Nous remercions sincèrement tous les candidats pour leur intérêt, cependant, veuillez noter que seuls les candidats sélectionnés pour un examen plus approfondi seront contactés. Si vous êtes sélectionné pour une entrevue, veuillez nous aviser si vous avez besoin d'un accommodement.