

OFFRE D'EMPLOI

Préposé à la cuisine et au nettoyage

[Le masculin est utilisé sans discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte.]

La Société de La Garderie Le Petit Voilier est un organisme à but non-lucratif qui offre des services éducatifs axés sur le développement global de l'enfant et l'apprentissage du français. Nous accueillons plus de 400 enfants entre 0 et 10 ans au sein de sept centres répartis dans la Municipalité Régionale d'Halifax. En partenariat avec le CSAP, nous offrons le programme *Grandir en français* (prémamanuelle) à Bedford, Lower Sackville et Dartmouth.

Nous sommes présentement à la recherche d'un préposé à la cuisine et au nettoyage pour notre centre de Bois-Joli situé à Dartmouth.

Description du poste :

Sous l'autorité de la directrice du centre et au sein de l'équipe éducative, le préposé planifie, prépare et distribue les collations pour une soixantaine d'enfants de la garderie et de la garde scolaire, effectue le nettoyage quotidien de la vaisselle, de la cuisine et des jouets, et participe à la désinfection régulière des surfaces et des équipements.

Il s'agit d'un emploi permanent à temps plein (entre 30h et 40h par semaine), du lundi au vendredi, avec des heures réparties entre 7h00 et 17h30.

Sommaire des tâches :

- Préparer les collations du matin et de l'après-midi à partir de menus préétablis
- Participer à la distribution des collations et au débarrassage
- Planifier les achats alimentaires, passer les commandes et réceptionner les cueillettes en magasin et/ou les livraisons
- S'assurer de la bonne qualité et de la bonne conservation des aliments, assurer la rotation des stocks
- Adapter le menu ou préparer un menu particulier pour tenir compte des allergies, des contraintes alimentaires ou des diètes particulières des enfants
- Faire la vaisselle et entretenir la cuisine quotidiennement
- Assurer le nettoyage des jouets plusieurs fois par jour
- Désinfecter régulièrement les surfaces et les équipements (comptoirs, tables, chaises, sanitaires, modules de jeux extérieurs)
- Remplacer occasionnellement les éducatrices pendant leur pause



Formations et exigences :

- Idéalement, détenir une attestation, un certificat ou un diplôme dans le domaine de la cuisine et/ou hygiène et salubrité alimentaire
- Idéalement, avoir déjà de l'expérience en restauration (cuisine et/ou service) et en nettoyage
- Avoir une passion pour la cuisine, un intérêt pour l'alimentation santé et durable
- Avoir un certificat valide de secourisme et RCR-Soins aux enfants incluant les poupons (niveau B ou C)
- Avoir une bonne maîtrise du français tant à l'oral qu'à l'écrit, et une bonne connaissance de l'anglais
- Être organisé, bien gérer son temps, avoir le souci du travail bien fait
- Être flexible et débrouillard

De plus, le candidat retenu devra être en mesure d'obtenir une vérification favorable du casier judiciaire, des antécédents en vue d'un travail auprès de personnes vulnérables, ainsi que dans le registre de cas d'enfants maltraités.

Ce poste n'est pas éligible à l'obtention d'un permis de travail

Salaire et avantages :

\$13.05 par heure

15 jours de congés payés annuels dès la première année

1 jour de congé maladie par mois, cumulable jusqu'à un maximum de 24

Cours d'anglais pour les salariés non bilingues

Tarif préférentiel et priorité sur la liste d'attente pour une place en garderie au sein de l'un des 7 centres du Petit Voilier.

Après la fin de la période de probation (3 mois) :

- Régime d'assurance collective (70% des cotisations payées par l'employeur)
- Programme d'aide aux employés
- Régime de retraite

Date d'entrée en fonction :

Septembre 2020.

Pour postuler, merci d'envoyer votre CV et une lettre de motivation en français par courriel à emplois@petitvoilier.ca avant le vendredi 4 septembre.

