



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier

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

Le Petit Voilier est un organisme à but non-lucratif qui a été créé en 1991, nous avons 7 centres de la petite enfance dans la région métropolitaine d'Halifax, tous situés dans les écoles du CSAP. Nous avons plus de 100 employés et offrons des services à plus de 460 enfants âgés de 3 mois à 12 ans dans nos services réglementés, et plus de 170 enfants de la prématernelle. Nous sommes récipiendaire du Atlantic Better Business Bureau Ethics Award et du Prix d'excellence Louis E. Deveau.

Nous sommes présentement à la recherche d'un cuisinier pour notre centre du Carrefour situé au 201B avenue du Portage à Dartmouth.

Description du poste :

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

Il s'agit d'un emploi permanent à temps plein (35h par semaine), du lundi au vendredi, avec des heures réparties entre 7h00 et 17h30.

Sommaire des tâches :

- Préparer les repas et les collations du matin et de l'après-midi à partir de menus préétablis ;
- Participer à la distribution des repas et 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 ;
- Laver la vaisselle et entretenir la cuisine ;
- Laver et plier le linge (bavoirs, débarbouillettes, tabliers, etc) ;
- Participer au nettoyage des jouets ;
- Désinfecter régulièrement les surfaces et les équipements (comptoirs, tables, chaises, sanitaires, modules de jeux extérieurs) ;
- Remplacer occasionnellement les éducateurs 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 :

\$13.55 par heure

6% de congés payés annuels dès la première année (15 jours)

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

Cours d'anglais ou de français avancé pour les salariés non bilingues

Tarif préférentiel et priorité sur la liste d'attente pour une place en garderie/garde scolaire au sein de l'un des 7 centres du Petit Voilier (si l'enfant est éligible au CSAP)

Comité social, comité d'accueil

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

- Régime d'assurance collective (100% des cotisations payées par l'employeur)
- Programme d'aide aux employés
- Régime de retraite

Date d'entrée en fonction :

Octobre 2021.

Pour postuler, merci d'envoyer votre CV et une lettre de motivation en français par courriel à emplois@petitvoilier.ca avant le vendredi 1^{er} octobre.