

Description de poste



Cuisinier communautaire

Le PAS de la rue est un organisme qui accueille, soutient et accompagne toute personne âgée de 55 ans et plus, sans domicile fixe ou en situation de grande précarité, dans une perspective d'inclusion, de stabilisation et de valorisation. Chaque jour, de 50 à 80 personnes fréquentent nos deux centres de jour dans les quartiers Centre-Sud et Mercier-Est. Le PAS de la rue offre également des logements sociaux avec accompagnement.

Le PAS de la rue cherche actuellement à pourvoir le poste de cuisinier communautaire. Il s'agit d'un poste régulier, à temps plein (35 heures/semaine). Le lieu de travail est le 9605 rue Hochelaga.

Mandat

Sous la supervision du directeur adjoint, le cuisinier est responsable de la planification, de la préparation et de la prestation de l'offre alimentaire du centre de jour. De plus, le cuisinier est responsable de maintenir des standards hygiéniques supérieurs dans le but d'éviter la contamination croisée.

Principales responsabilités

- Planifier l'offre alimentaire de l'organisme, en fonction des besoins de la population rejointe, du contexte (quantités reçues, saisons, moment du mois, etc.) et des lignes directrices de l'organisme.
- Voir à la préparation de l'offre alimentaire quotidienne, à l'avance ou le jour même, et en assurer le service aux usagers(ères) selon le besoin.
- Voir à la préparation de tout autre événement (repas spéciaux, soirées 5 à 7, etc.) selon les lignes directrices de l'organisme.
- Être responsable de l'entretien, du rangement, de l'hygiène et de la salubrité de la cuisine, en fonction des normes du MAPAQ et des outils fournis.
- Gérer, en collaboration avec le coordonnateur, les bénévoles de la cuisine.
- Aider au développement d'outils et de pratiques exemplaires.
- Contribuer à l'évaluation périodique, avec la coordination et la direction, des responsabilités et tâches attribuées.
- Exécuter toutes autres tâches connexes, en fonction des lignes directrices de l'organisme.

Qualifications et compétences

- DEP en cuisine ou formation professionnelle équivalente dans une école de cuisine
- De 1 à 3 ans d'expérience dans un poste similaire
- Formation ou expérience en animation ou intervention, un atout
- Imagination, créativité et débrouillardise quant à l'usage des aliments et des outils fournis
- Bon esprit de gestion (inventaire, bénévoles)
- Entregent et esprit d'équipe
- Capacité de développer des outils en matière de sécurité alimentaire (besoins nutritionnels, bienfaits des aliments, etc.)
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit
- Connaissance du milieu communautaire, un atout
- Intérêt marqué pour travailler avec les personnes aînées
- Sens des responsabilités et de l'éthique

- Capacité d'entrer en relation avec une diversité de personnes, dont certaines sont parfois très désaffiliées.
- Capacité de travailler dans un milieu à aire ouverte.

Salaire

De 15,74\$ à 20,05\$ de l'heure, selon l'expérience

Avantages sociaux

- 3 semaines de vacances pour les deux premières années, 4 semaines par la suite
- 10 jours de congés personnels
- Assurances collectives payées à 50% par l'employeur
- RVER Fondation
- Conciliation travail-vie personnelle

Si vous êtes intéressés par ce poste, veuillez faire parvenir votre CV et votre lettre de présentation à recrutement@pasdelarue.org d'ici le 13 mars 2022. Seules les candidatures retenues seront contactées.