



LEPÉLICAN

Offre d'emploi : Chef cuisinier(ière)

Situé dans l'arrondissement Rosemont–La Petite-Patrie, **Le Pélican** est la propriété d'un organisme sans but lucratif d'habitation. Le Pélican est un immeuble de 179 unités de logements locatifs, réparties sur huit étages. 108 logements sont dédiés aux personnes âgées de plus de 65 ans, autonomes ou en légère perte d'autonomie. Les locataires de 65 ans et plus ont accès au service alimentaire avec un souper, cinq soirs par semaine. L'immeuble dispose d'une cafétéria qui accueille 125 personnes du lundi au vendredi.

En opération depuis l'automne 2015, l'immeuble offre également le service de conciergerie et de soutien à la vie communautaire. L'ensemble du personnel est appelé à contribuer dans un contexte « milieu de vie ». Nous sommes à la recherche d'un nouveau chef cuisinier.

Comme chef cuisinier, vous assurez :

- la mise en place et la production des soupers pour 125 personnes ;
- l'encadrement du personnel de cuisine;
- la gestion des achats et de l'inventaire.
- le service à la clientèle

Vous maintenez une saine gestion administrative de la cuisine de ses équipements ; vous êtes responsable de la bonne marche de la préparation et du service de 5 soupers par semaine ; vous participez à l'exécution des tâches et vous dirigez l'équipe en place (aide-cuisinière et plongeur). Ce poste relève de la Direction générale.

Description des fonctions :

- Planifier et élaborer les menus variés et équilibrés, selon les besoins de la clientèle ;
- Gérer les stocks, planifier et passer les commandes ;
- Recevoir et superviser les marchandises ;
- Établir les priorités du jour ;
- Préparer et faire cuire les viandes et plats principaux ;
- Faire le contrôle de qualité, de l'hygiène et de la santé-sécurité ;
- S'assurer du contrôle du budget ;
- S'assurer de la propreté et de la salubrité des équipements et du lieu de travail;
- Recruter, entraîner et encadrer le personnel ;
- Remplir toutes autres tâches en lien avec ses fonctions;
- Collaborer au besoin, avec les autres membres de l'équipe de l'organisme.

Profil recherché :

- Formation complète en cuisine dans une école reconnue (DEP en cuisine d'établissement, programme de l'ITHQ)
- Expérience en préparation et en supervision, minimum 5 ans
- Attestation en hygiène et salubrité alimentaire du M.A.P.A.Q.
- Capacité à gérer le « coût aliment » et intérêt pour la gestion
- Vous avez déjà supervisé une équipe de travail.
- Vous avez un intérêt pour le service à la clientèle en contexte de milieu de vie
- Connaissance du milieu de l'habitation communautaire, un atout

Vous êtes honnête, débrouillard, souriant et autonome. Vous avez de l'entregent, vous aimez le travail d'équipe et faites preuve d'un excellent sens de l'organisation.

Conditions d'emploi :

- Poste permanent à temps plein 35 heures par semaine, du lundi au vendredi
- Salaire : selon l'échelle salariale, régime de retraite
- Lieu de travail : 2535 Place Pierre-Falardeau, quartier Rosemont, Montréal
- Entrée en fonction : mi-août

Veuillez faire parvenir un curriculum vitae et une lettre d'intention à info@loggiapelican.ca, au plus tard le mercredi 2 août 2017.

Seules les personnes dont la candidature aura été retenue pour une entrevue seront contactées.