



CENTRE PAULINE-CHARRON
UNE MISSION À PARTAGER!

Ottawa, le 9 octobre 2020

OFFRE D'EMPLOI

Le Centre Pauline-Charron cherche à combler le poste suivant :

TITRE DU POSTE : CUISINIER.ÈRE-COORDONNATEUR.TRICE DES SERVICES ALIMENTAIRES
SUPERVISEUR IMMÉDIAT : Directeur général
DURÉE DE L'AFFECTATION : Contrat jusqu'au 31 mars 2021, renouvelable
HORAIRE FLEXIBLE : Moyenne de 30 heures par semaine
SALAIRE : 25 \$ à 30 \$ de l'heure selon l'expérience
ENTRÉE EN FONCTION : Plus tôt possible
DÉPÔT DES CANDIDATURES : Jusqu'au 18 novembre à midi (par courriel / poste / en personne)

À PROPOS du Centre Pauline-Charron (CPC)

Le CPC, fondé en 1963, est un organisme à but non lucratif qui opère un centre d'activités pour les personnes âgées de 50 ans et plus et qui offre une programmation entièrement en français.

Le CPC offre depuis plusieurs années des repas sur place et des mets pour apporter. Dans un esprit d'augmenter son service alimentaire aux aînées de la communauté, le CPC lance le 1^{er} octobre dernier une nouvelle initiative appelé CUISINE TRADPLUS. Ceci, grâce à l'appui financière de la Fondation communautaire d'Ottawa et du programme FED/DEV SUD administré par l'Assemblée de la francophonie de l'Ontario.

Le CPC est maintenant à la recherche d'une cuisinière-coordonnatrice ou d'un cuisinier-coordonnateur pour cette nouvelle initiative.

DÉPÔT DES CANDIDATURES :

Les personnes intéressées à ce poste doivent soumettre leur cv et une lettre de présentation à Léo Lavergne, directeur général. Nos coordonnées apparaissent au bas de cette offre.

Prière de faire parvenir votre curriculum vitae, accompagné d'une lettre de présentation expliquant pourquoi vous désirez combler ce poste et œuvrer au sein de l'équipe du CPC.

Si les détails du poste n'accompagnent pas cette offre d'emploi, vous pouvez les obtenir en s'adressant au secrétariat du CPC 613 741-0562 ou info@lecpc.ca.

NOUS COMMUNIQUERONS SEULEMENT AVEC LES CANDIDATURES RETENUES.

Centre Pauline-Charron

164, rue Jeanne-Mance, Ottawa ON K1L 6M3
(613) 741-0562 / dg@lecpc.ca
www.lecpc.ca

DÉTAILS DU POSTE

CUISINIER.ÈRE-COORDONNATEUR.TRICE DES SERVICES ALIMENTAIRES

DESCRIPTION DU CPC

Le [Centre Pauline-Charron](#) est à la recherche d'une cuisinière-coordonnatrice ou d'un cuisinier-coordonnateur de ses services alimentaires. Entre autres, cette personne s'occupera de la nouvelle entreprise sociale, [Cuisine TradPlus](#). Le CPC est un centre de vie active pour les personnes âgées francophones de 50 ans et plus. La participation aux activités du CPC permet de maintenir l'autonomie, briser l'isolement, approfondir les connaissances, développer de nouveaux talents, maintenir une bonne forme physique, etc. Tout cela permettant aux personnes âgées francophones de vieillir en santé et de demeurer actives.

RÔLE ET ATTENTES

Sous la responsabilité du directeur général, la cuisinière-coordonnatrice ou le cuisinier-coordonnateur des services alimentaires planifie, organise, dirige, contrôle, évalue et fait la promotion des activités connexes à la cuisine. Il/elle assure le respect des normes et exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

RESPONSABILITÉS

- Planifier, organiser, diriger, contrôler, évaluer et promouvoir les activités des services alimentaires du CPC
- Appuyer l'embauche des membres du personnel, le recrutement des bénévoles et veiller à leur formation
- Établir l'horaire de travail et superviser les ressources humaines (employé.e.s et bénévoles); s'assurer que tous les protocoles et procédures sont suivis
- Proposer des recettes pour une grande variété de cuisines.
- Aider à préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- Contrôler les stocks et réviser les méthodes et les prix au besoin
- Exécuter et superviser les activités de stockage et de rotation des aliments pour minimiser la perte d'aliments
- Donner suite aux plaintes des clients et voir à ce que les règles de santé et de sécurité soient respectées et intervenir dans toute violation des règles
- Coordonner la réparation et l'entretien des équipements de cuisine tels que les grils, les friteuses et les fours
- Créer et maintenir la liaison avec les fournisseurs pour assurer une livraison rapide et précise des fournitures et du matériel de cuisine
- Négocier avec les fournisseurs des dispositions relatives à la fourniture de produits alimentaires et d'autres produits
- Négocier avec les clients des dispositions relatives aux services de traiteurs ou à l'utilisation des installations pour des banquets ou des réceptions
- Participer à l'élaboration de sondage pour vérifier la satisfaction de la clientèle
- Participer aux réunions du Comité de gestion des services alimentaires et des sous-comités au besoin

Centre Pauline-Charron

164, rue Jeanne-Mance, Ottawa ON K1L 6M3
(613) 741-0562 / dg@lecp.ca
www.lecp.ca

EXIGENCES

- Posséder un diplôme d'études en art culinaire (ou expérience équivalente)
- Avoir au moins 2 ans d'expérience dans une cuisine institutionnelle ou de restaurant
- Faire preuve de leadership
- Être une personne bien organisée, enthousiaste et créative, capable de travailler un minimum de supervision
- Être capable de résoudre des problèmes avec diplomatie
- Faire preuve de disponibilité et de flexibilité
- Être capable de travailler sous pression
- Connaître les exigences canadiennes dans le domaine de la restauration (tenue vestimentaire, hygiène, etc.)
- Certificat de manutention des aliments – obligatoire
- Excellente connaissance du français parlé et écrit
- Bonne connaissance de l'anglais parlé et écrit
- Bonne connaissance des logiciels MS Office (Word, Excel, etc.) ainsi que l'Internet et le courriel

HORAIRE : moyenne de 30 heures/semaine (horaire flexible)

Note : la personne devra être disponible pour plus d'heures en période d'achalandage ou toute autre situation particulière.

SALAIRE : 25 \$ à 30.00 \$/heure selon l'expérience

PÉRIODE DU CONTRAT : jusqu'au 31 mars 2021, renouvelable

Si intéressé, veuillez envoyer votre c.v. et une lettre de présentation à Léo Lavergne, directeur général à centrepaulinecharron@gmail.com

www.lecpc.ca

Date limite du concours : 18 novembre 2020, à midi

Centre Pauline-Charron

164, rue Jeanne-Mance, Ottawa ON K1L 6M3

(613) 741-0562 / dg@lecpc.ca

www.lecpc.ca