



CARREFOUR DE VIE ACTIVE

Centre Pauline-Charron

Ottawa, le 12 avril 2022

OFFRE D'EMPLOI

AIDE-CUISINIER/AIDE-CUISINIÈRE

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

TITRE DU POSTE : Aide-cuisinier/Aide-cuisinière
SUPERVISEUR IMMÉDIAT : Cuisinière-coordonnatrice des services alimentaires
DURÉE DE L'AFFECTATION : Contrat jusqu'au 16 mai 2023 - renouvelable sous certaines conditions
HORAIRE FLEXIBLE : 35 heures par semaine
SALAIRE : 19 \$ de l'heure
ENTRÉE EN FONCTION : 16 mai 2022
DÉPÔT DES CANDIDATURES : Jusqu'au 29 avril à midi (par courriel/poste/en personne)

À PROPOS du Centre Pauline-Charron (CPC)

Le CPC (<https://www.lecpc.ca/>), 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 à emporter. Dans un esprit d'augmenter son service alimentaire aux aînées de la communauté, le CPC a lancé le 1^{er} octobre 2020 une nouvelle initiative appelé **CUISINE TRADPLUS**. Grâce à des fonds confirmés pour une période d'un an, le CPC cherche à améliorer ce service.

MANDAT

Sous la supervision de la Cuisinière/coordonnatrice des services alimentaires du CPC, l'aide-cuisinier ou l'aide-cuisinière apporte un appui à la planification et à la production des mets.

DESCRIPTION SOMMAIRE DU POSTE

Apporte un appui à la planification et à la production des mets.

Maintient la conformité, la propreté et le bon ordre des lieux de travail, selon les normes et standards afin d'assurer la santé et la sécurité de la clientèle.

Aide à assurer la gestion des inventaires et de l'approvisionnement des denrées afin de répondre à la demande, d'avoir des produits frais et d'éviter les pertes.

Reçoit, place et assure la rotation des commandes de denrées selon les consignes de la cuisinière.

Toute autre tâche connexe.

EXIGENCES DU POSTE

Formation en manipulation des aliments.

Formation souhaitable ou expérience de travail pertinente en cuisine.

Connaissance en saine alimentation et nutrition.

Carte RCR et cours de premiers soins un atout.

Présentation d'une vérification des dossiers de police pour le travail dans le secteur vulnérable.

COMPÉTENCES PERSONNELLES

Intérêt et habilités culinaires; capacité de les transmettre.

Polyvalence, flexibilité, autonomie et sens d'initiative.

Bon sens des responsabilités, de l'organisation et de la gestion du temps.

Aptitudes relationnelles développées, contact aisé avec l'équipe.

Capacité de travailler avec, et d'encadrer des bénévoles à la cuisine.

DÉPÔT DES CANDIDATURES

Veillez 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, à Léo Lavergne, directeur général à dg@lecpc.ca, **avant le 29 avril à midi**.

NOUS COMMUNIQUERONS SEULEMENT AVEC LES CANDIDATURES RETENUES.