



## Responsable en alimentation (cuisinier-ère) en service de garde éducatif

**(32 heures/semaine réparties sur 5 jours)**

### SOMMAIRE DESCRIPTIF :

Sous la responsabilité d'une gestionnaire, la personne responsable de l'alimentation élabore des menus variés et équilibrés en tenant compte de l'orientation du service de garde et du guide alimentaire canadien ; prépare des repas complets et des collations ; achète et entrepose les aliments ; nettoie la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail.

Elle maintient l'inventaire des denrées alimentaires à jour. En tenant compte du budget alloué aux denrées alimentaires, elle effectue les achats nécessaires.

### ATTRIBUTIONS CARACTÉRISTIQUES :

#### **Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du guide alimentaire canadien et l'orientation du service de garde :**

Élaborer des menus ainsi que des menus thématiques à l'occasion ;

Préparer et afficher le menu hebdomadaire ;

Adapter le menu quotidien ou préparer un menu particulier pour tenir compte des allergies, des contraintes alimentaires ou des diètes particulières des enfants ;

#### **Préparer des repas complets et des collations :**

Organiser sa journée de travail et faire sa mise en place ;

Aprêter les aliments et confectionner les recettes choisies ;

Répartir les portions, distribuer et servir les repas et collations ;

#### **Acheter et entreposer les aliments :**

Planifier ses achats en fonction du menu et du budget alloué ;

Discuter avec les fournisseurs et passer les commandes ;

Ranger les aliments et assurer la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments ;

#### **Nettoyer et entretenir la vaisselle, les ustensiles, les équipements et la cuisine.**

### EXIGENCES :

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent  
Ou trois (3) années d'expérience en cuisine en établissement commercial ou institutionnel;
- Attestation en hygiène et salubrité alimentaires – MAPAQ ;
- Cour en premiers soins reconnu par le MFA est un atout ;
- Personnalité chaleureuse, esprit d'équipe et de collaboration ;
- Habileté à planifier et à organiser son travail ;
- Habileté à établir une saine communication.

### CONDITIONS DE TRAVAIL :

Selon la convention collective en vigueur et le guide administratif concernant la classification et la rémunération du personnel salarié des services de garde – MFA.

Les personnes répondant au profil recherché et intéressé au poste doivent transmettre leur curriculum vitae et une lettre de motivation, à l'adresse suivante : [dg@cpecoquelicots.com](mailto:dg@cpecoquelicots.com)