

Environnement familial, un foyer où se cultive le simple bonheur de découvrir le monde à travers des valeurs d'entraide, d'ouverture et de bienveillance mutuelle.

MISSION

Offrir des services de garde éducatifs diversifiés qui répondent aux besoins des familles

VISION

Le CPE /BC Mafamigarde veut être reconnu pour son excellence et être la référence en matière des services de garde éducatifs dans la collectivité.

VALEURS

Respect
Créativité
Communication
Professionalisme
Partenariat

OFFRE D'EMPLOI

Responsable de l'alimentation

Recherchons une cuisinière ou un cuisinier pour un **poste permanent** à notre installation Mafamigarde située à Saint-Hyacinthe, qui accueille 84 enfants de 0-5 ans.

Principales Tâches : Sous la responsabilité de la directrice adjointe de l'installation, la responsable de l'alimentation élabore et planifie des menus variés et équilibrés selon la politique alimentaire en vigueur au CPE et en conformité avec le Guide alimentaire canadien; prépare des repas et collations pour 84 enfants et les membres du personnel selon les quantités recommandées; achète et entrepose les aliments; nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements, les lieux de travail; désinfecte les jouets et s'occupe du lavage.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Poste temps plein : 37,5 heures/semaine sur 5 jours, horaire flexible de 7 h 30 à 15 h 30
- Entrée en fonction : le plus tôt possible
- Salaire : selon l'échelle salariale en vigueur du ministère de la Famille (entre 19,42 \$ et 22,70 \$)
- Vous aurez la chance de travailler en collaboration avec nos autres responsables de l'alimentation
- Bons avantages sociaux, régime de retraite, régime d'assurance collective, développement des compétences

QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent ou toute expérience jugée pertinente
- Attestation du MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire

COMPÉTENCES ET APTITUDES

- Connaissance des principes alimentaires et du Guide alimentaire Canadien
- Connaissance des aliments allergènes et leurs substituts
- Favoriser de saines habitudes alimentaires
- Capacité de gérer le budget alloué et les inventaires
- Autonomie, sens de l'organisation, débrouillardise et créativité
- Bon esprit d'équipe
- Bonne collaboration et communication avec l'équipe et les parents

CONTACT

Faire parvenir votre lettre de présentation et votre curriculum vitae par courriel avant le 12 octobre 2023 à l'attention de Nancy Ménard à cpe.ste-rosalie@mafamigarde.com