

CPE Jardin de fruits



Offre d'emploi : Responsable de l'alimentation

Statut : Permanente

Nombre d'heures : 33,75 heures par semaine sur cinq (5) jours

Période d'affichage : du 16 juillet au 31 juillet 2025

-Notre C.P.E. est un centre de la petite enfance qui offre des services de garde éducatifs diversifiés et de qualité au profit de la santé, de la sécurité et du développement global et harmonieux des enfants. Au rythme des couleurs d'une communauté multiethnique, le C.P.E. met à contribution les ressources du milieu afin de soutenir les familles.

Description du poste

Sous la responsabilité de la directrice adjointe le ou la responsable de l'alimentation assure la planification, la préparation et le service des repas et collations selon les normes de santé, de sécurité alimentaire, et les lignes directrices du Guide alimentaire canadien. Il ou elle contribue au développement de saines habitudes alimentaires chez les enfants et participe activement à la vie éducative du CPE.

Responsabilités principales :

1. Planification des menus :

- Élaborer des menus variés, équilibrés, et adaptés à l'âge des enfants selon le Guide alimentaire canadien.
- Adapter les menus en fonction des allergies, intolérances et restrictions alimentaires.
- Réviser et mettre à jour les menus de manière saisonnière ou selon les besoins du service.

2. Préparation des repas et collations :

- Préparer quotidiennement les repas et collations pour l'ensemble des groupes d'enfants.
- Respecter les règles d'hygiène et les normes de salubrité en tout temps.
- Assurer une présentation soignée et attrayante des plats.

3. Gestion des stocks et des commandes :

- Effectuer les achats et les commandes de nourriture et de matériel de cuisine.
- Gérer l'inventaire et veiller à la conservation adéquate des aliments.
- Réduire le gaspillage alimentaire.

4. Collaboration et communication :

- Collaborer avec l'équipe éducative pour soutenir les projets pédagogiques liés à l'alimentation.
- Communiquer avec les parents concernant les menus ou les besoins alimentaires particuliers.

CPE Jardin de fruits



- Participer aux réunions d'équipe, au besoin.

5. Entretien et sécurité :

- Assurer la propreté quotidienne de la cuisine et des équipements.
- Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection.
- S'assurer que les normes MAPAQ et les politiques internes du CPE sont respectées.

6. Formation : Attestation en hygiène et salubrité alimentaire, MAPAQ, formation 2 jours
Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou l'équivalent.

Entrée en fonction : immédiatement

Salaire : selon l'échelle du ministère

Faire parvenir votre C.V. par courriel au : dainst@cpejardinfoits.org