Responsable de l'alimentation
Cuisine centrale – CPE Lieu des petits

Mettez votre expertise culinaire au service des tout-petits!

Le **CPE Lieu des petits** est à la recherche d'une **Responsable de l'alimentation** pour sa cuisine centrale située à Saint-Michel.

Chaque jour, notre cuisine centrale prépare les repas et les collations destinés à plusieurs installations du CPE, desservant plus de **300 enfants**. Dans un contexte de croissance et d'ouverture de nouvelles installations, nous recherchons une personne d'expérience capable de produire des repas de grande qualité et de contribuer activement à l'organisation des opérations de la cuisine centrale.

Sous l'autorité de la directrice adjointe à l'administration et en étroite collaboration avec la coordonnatrice à l'alimentation, vous jouerez un rôle clé dans la production quotidienne des repas de la cuisine centrale. Vous contribuerez à offrir un service alimentaire de qualité en assurant une production efficace, sécuritaire et conforme aux plus hauts standards de salubrité.

Vos principales responsabilités

Production alimentaire (fonction principale)

- Organiser et réaliser la production quotidienne des repas et des collations selon la planification établie.
- Préparer et cuisiner les repas destinés aux différentes installations du CPE.
- Assurer une production alimentaire de grande qualité dans le respect des standards établis.
- Adapter la production selon les allergies, les intolérances et les diètes particulières.
- Préparer les commandes destinées aux installations.
- Veiller à la qualité des repas avant leur expédition.
- Assurer l'entretien de la cuisine, des équipements et des espaces de production.
- Appliquer les normes MAPAQ et les procédures de salubrité alimentaire.
- contribuer au maintien d'un environnement de travail sécuritaire, organisé et efficace en veillant à la bonne utilisation des équipements et à l'application des méthodes de travail établies.

Collaboration au service alimentaire

En collaboration avec la coordonnatrice à l'alimentation, la personne titulaire du poste :

- collabore avec la coordonnatrice à l'alimentation à la planification de la production quotidienne;
- contribue à l'amélioration continue des méthodes de travail;
- effectue le suivi des inventaires et informe la coordonnatrice des besoins en approvisionnement;
- participe aux essais de nouvelles recettes ou méthodes de production;
- soutient la coordonnatrice dans la réalisation des projets et des activités du service alimentaire;
- contribue au maintien d'un service alimentaire efficace et de qualité.

9081 boulevard St-Michel, Montréal (Québec) H1Z 3G6
Téléphone : 514 376-3301 Télécopieur : 514 376-3285

Nous recherchons une personne qui…

- possède un excellent sens de l'organisation et de la planification;
- est reconnue pour sa rigueur, son autonomie et son leadership positif;
- est capable de coordonner efficacement une production alimentaire à grand volume;
- sait gérer les priorités dans un environnement dynamique;
- **apprécie le travail en équipe et collabore efficacement avec la coordonnatrice à l'alimentation afin d'assurer la fluidité et la qualité des opérations;**
- fait preuve d'ouverture, de flexibilité et d'un esprit d'amélioration continue;
- a à cœur d'offrir aux enfants des repas nutritifs, savoureux et sécuritaires.

Formation

- **DEP en cuisine d'établissemen**t ou en cuisine professionnelle (obligatoire);
- Attestation en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ) valide (obligatoire).

Expérience

Minimum de cinq (5) années d'expérience en cuisine institutionnelle ou en restauration collective à grand volume (école, centre hospitalier, résidence pour aînés ou autre établissement comparable), dont une expérience significative en production alimentaire.

Conditions de travail

- Poste permanent syndiqué.
- 34 heures par semaine.
- Horaire de jour, du lundi au vendredi.
- Salaire selon les échelles salariales du ministère de la Famille.
- Régime de retraite.
- Assurances collectives.
- Formation continue.
  Milieu de travail collaboratif et en pleine évolution.

Entrée en fonction

Entrée en fonction dès que possible.

Pour postuler

Faites parvenir votre curriculum vitae **a Westline Bouloute** -
Directrice des ressources humaines **westline@cpelieu.com**

9081 boulevard St-Michel, Montréal (Québec) H1Z 3G6
Téléphone : 514 376-3301 Télécopieur : 514 376-3285