CENTRE D'ACTION BÉNÉVOLE AUX 4 VENTS

OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER·ÈRE

POPOTE ROULANTE • PLATS CUISINÉS • ÉQUIPE DE BÉNÉVOLES

Lieu	Horaire	Statut
Waterloo	32 h/sem. du lundi au jeudi	Poste permanent

LE POSTE

Le Centre d'action bénévole aux 4 vents est à la recherche d'une personne dynamique, organisée et passionnée par la cuisine pour occuper le poste de cuisinier·ère. La personne titulaire du poste prépare les repas de la Popote roulante et les plats cuisinés offerts à l'Épicerie du CAB, en étroite collaboration avec une équipe de bénévoles.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Planifier, préparer et cuisiner les repas de la Popote roulante selon les menus et les besoins de la clientèle.
- Préparer des plats cuisinés destinés à l'Épicerie du CAB, en assurant variété et qualité.
- Organiser le travail en cuisine et répartir les tâches auprès des bénévoles.
- Accueillir, accompagner et encadrer les bénévoles dans un climat respectueux et bienveillant.
- Assurer le respect des recettes, des portions et des standards de qualité du Centre.
- Veiller à l'hygiène, à la salubrité alimentaire et aux bonnes pratiques de manipulation des aliments.
- Effectuer la préparation, l'emballage, l'étiquetage, la conservation et l'entreposage sécuritaire des aliments.
- Gérer les stocks, vérifier les dates de péremption et signaler les besoins d'approvisionnement.
- Limiter le gaspillage alimentaire et favoriser une utilisation judicieuse des denrées.
- Maintenir une cuisine propre, fonctionnelle, sécuritaire et bien organisée (hotte, chambre froide, etc.).
- Collaborer avec l'équipe du Centre et participer à l'amélioration des menus, recettes et façons de faire.

COLLABORATION AVEC LES BÉNÉVOLES

Une partie importante du rôle consiste à travailler avec une équipe de bénévoles. La personne recherchée doit être à l'aise de transmettre ses connaissances, de donner des consignes claires, de reconnaître la contribution de chaque personne et de favoriser un climat de travail positif. Une approche basée sur l'entraide, la patience et la bienveillance est essentielle.

PROFIL RECHERCHÉ

- Formation en cuisine ou expérience pertinente dans un environnement de production alimentaire.
- Expérience en cuisine collective, institutionnelle, communautaire ou commerciale, un atout.
- Bonne connaissance des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Capacité à planifier et à organiser efficacement le travail.

- Aptitude à travailler avec une équipe de bénévoles et à transmettre des consignes avec respect.
- Autonomie, débrouillardise, ponctualité et sens des responsabilités.
- Bonne capacité à travailler en équipe et à s'adapter aux imprévus.
- Intérêt pour la mission communautaire et la sécurité alimentaire.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Statut : Poste permanent
Horaire : Du lundi au jeudi, de jour
Salaire : 24 $ / heure
Entrée en fonction : Dès que possible

POURQUOI JOINDRE LE CAB AUX 4 VENTS?

Vous souhaitez mettre vos compétences culinaires au service de la communauté? Le CAB aux 4 vents offre un environnement de travail humain où la contribution de chaque personne fait une différence. En collaboration avec une équipe engagée et de nombreux bénévoles, vous contribuerez concrètement à la sécurité alimentaire et au bien-être des personnes de notre communauté.

POUR POSTULER

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae par courriel à :

cabaux4vents@gmail.com

Information : Josée Archambault, 450 539-2395 poste 224

Nous remercions toutes les personnes qui poseront leur candidature.
Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.