

Titre : Coordonnateur(trice) cuisine de production
Département : Cantine
Statut : Permanent – Temps plein
Horaire de travail : 35 heures / semaine
Quart de travail : Jour ☒ Soir ☐ Week-end ☐
Superviseur immédiat : Directrice des opérations
Classe salariale : 5

RÉSUMÉ DU POSTE

Travaillant sous la supervision de la directrice des opérations, vous jouerez un rôle clé dans la mise en œuvre des opérations quotidiennes, vous contribuerez activement à la gestion quotidienne de la cuisine de production, à la planification des repas et à l'optimisation des pratiques alimentaires durables.

QUALIFICATIONS

Formation : DEP en cuisine ou expérience pertinente
Attestation en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ)
Expérience : Minimum trois (3) années d'expérience en tant que cuisinier (ère)
Minimum d'un an d'expérience en gestion des commandes et inventaire
Informatique : WORD ☐ Excel ☒ Outlook ☒ S/O ☐
Anglais : Parlé : Niveau de connaissance : S.O.
Écrit : Niveau de connaissance : S.O.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Compétences en gestion d'équipe et communication;
- Sensibilité aux enjeux d'anti-gaspillage alimentaire;
- Respecter les normes de santé et sécurité au travail;
- Développer de nouveaux produits en utilisant les aliments avant péremption.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS

- Expérience significative en cuisine de production;
- Excellente capacité d'organisation et de gestion des priorités;
- Expérience avec les plateformes de données et développement d'outils de gestion quotidiennes.
- Aptitude à travailler efficacement sous pression et à gérer le stress;
- Habilité à communiquer de façon claire, avec tact et diplomatie;
- Leadership mobilisateur et capacité à influencer positivement son entourage;
- Bon jugement, esprit d'analyse et aptitude à résoudre des problèmes rapidement;
- Professionnalisme exemplaire et respect absolu de la confidentialité;
- Appuyer la mission et adhérer aux valeurs de SOS en les véhiculant au quotidien dans son travail.

RESPONSABILITÉS

- Concevoir des menus équilibrés et attractifs pour les repas dans les écoles en tenant compte des recommandations nutritionnelles et faire valider par une nutritionniste;
- Calcul du coût de revient pour assurer la rentabilité;
- Recherche de nouveaux fournisseurs;
- Proposer des ajustements pour optimiser les coûts tout en maintenant la qualité des repas;
- Conversion des recettes en fonction des quantités nécessaires pour des productions de grande envergure;
- Préparer et organiser les repas selon le menu établi en fonction des commandes reçues;
- Inscription des menus dans l'application prévue à cet effet;
- Suivre et analyser les ventes pour déterminer les préférences des clients;
- Garder à jour la base de données des recettes;
- Maintenir à jour le cartable de recettes et tâches à effectuer pour la gestion au quotidien.
- Transformation des aliments dans un but d'anti-gaspillage;
- Production pour la vente en magasin;
- Gestion de la location de la cuisine;
- Encadrer des bénévoles.
- Travailler étroitement avec l'équipe de La Cantine pour Tous.

Superviseur

Employé

Date