

Offre d'emploi : Sous-chef-fe à la popote roulante

Le Centre d'action bénévole de Granby (CAB de Granby) est un organisme à but non-lucratif établi dans Granby depuis près de 60 ans et dont la mission est de promouvoir l'action bénévole dans les différents champs de l'activité humaine et de répondre aux besoins du milieu par l'action bénévole.

En bref : Le CAB de Granby cherche une personne possédant une grande expérience en tant que cuisinière dans un contexte professionnel pour se joindre à une petite équipe afin d'assurer la production des 180 repas de notre popote roulante livrés chez nos bénéficiaires chaque midi de la semaine, à l'année. Sous la supervision directe de la cheffe-cuisinière, la personne sous-chef-fe participe à la préparation des repas au quotidien et à la mise en place de ceux-ci. À l'aise avec la gestion des différents aspects d'une cuisine commerciale et l'encadrement d'une équipe, la personne prend le relais de la cheffe-cuisinière lorsque cette dernière est absente. Tout comme les membres de notre équipe, la personne de choix est intègre, possède de fortes habiletés sociales et sait faire preuve d'agilité.

RÔLE AU QUOTIDIEN :

- **Préparation des repas** (70%) – participe à la production des repas en suivant les priorités du jour
- **Portionnage et mise en place pour la popote roulante** (10%) – participe au portionnage des repas, à la mise en place des sacs de livraisons et à l'accueil des bénévoles livreurs
- **Suivis administratifs et gestion d'équipe** (10%) – assiste et remplace la cheffe-cuisinière dans des tâches administratives variées (ex. placer et recevoir les commandes, entrer les statistiques, planifier les menus...) et dans la gestion de l'équipe (personnes employées et bénévoles)
- **Assurer la salubrité des lieux** (5%) – participe au nettoyage de la cuisine selon les normes du MAPAQ en vigueur, lave la vaisselle, assure occasionnellement le lavage des linges et des tabliers
- **Vie associative** (5%) – participe aux rencontres et aux activités d'équipe, assiste à des formations de développement professionnel et autres activités pertinentes, collabore au maintien des services lors de l'absence d'un-e membre de l'équipe

LA PERSONNE QUI OCCUPE CE POSTE EST :

- Hautement organisée, elle est reconnue pour sa grande rigueur, pour être méthodique et pour son respect des échéances
- Apte à travailler sous pression, elle est efficace et possède une bonne rapidité d'exécution
- Habile à s'adapter aux gens et situations, elle démontre une excellente capacité de communication interpersonnelle basée sur le respect, la diplomatie et le discernement
- Dotée d'une bonne capacité à vulgariser les tâches
- Dynamique, elle démontre une attitude positive

QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES RECHERCHÉES :

- Avoir une maîtrise des principes de base en matière de santé et sécurité au travail et d'hygiène et salubrité
- Être en bonne forme physiquement
- Posséder une aisance avec l'utilisation d'outils informatiques de base

CE QUE NOUS OFFRONS :

- Un poste à temps plein (35 heures/semaine), du lundi au vendredi
- Un salaire annuel débutant à 38k\$
- 7 journées santé annuellement, des assurances collectives intéressantes, un fonds de pension avec forte contribution de l'employeur
- 3 semaines de vacances annuelles ainsi que 2 semaines de congés payés pendant le temps des Fêtes
- Repas du midi gratuit fourni à chaque jour de travail
- Une belle équipe, une belle cause et une foule de projets motivants pour les années à venir

Envoyez votre candidature à direction@cabgranby.ca

Nous vous remercions de votre intérêt. Nous allons considérer votre candidature avec attention et en toute confidentialité. Notez que seuls les profils considérés seront contactés. Merci.

Pour en savoir plus sur nous : cabgranby.ca