

RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION (Cuisinier ou Cuisinière)

Le Centre de la Petite Enfance des Employés de Bombardier Aéronautique Montréal (Les Courants D'Air) est un service de garde en installation recevant 80 enfants. La personne recherchée doit avoir la passion des enfants être autonome, dynamique et créative. Elle doit posséder le sens des responsabilités, de la planification et de l'organisation ainsi que l'aptitude à travailler en équipe car elle sera appelée à participer à divers projets pédagogiques.

Lieu de travail : Installation Les Courants D'Air. 300, chemin de la Côte Vertu Ouest. Dorval (QC) H4S 1Y9

Principales fonctions : Sous la responsabilité d'un membre de la gestion, le responsable de l'alimentation (cuisinier/cuisinière) élabore des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien, prépare des collations et des repas complets, achète et entrepose les aliments, nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail. De plus, cette personne sera responsable de la gestion générale de la cuisine et devra superviser l'employé qui agit à titre d'aide à la cuisine.

Exigences et conditions de travail : Formation reconnue dans un des secteurs d'études suivants: Diététique, cuisine d'établissement ou pâtisserie à un niveau secondaire (DEP ou ASP), collégial (AEC, DEC). Formation du MAPAP (Hygiène et salubrité alimentaire) certificat d'absence d'empêchement en lien avec l'emploi et certificat de premiers soins.

Statut d'emploi : Permanent

Nombres d'heures par semaine : 5 jours/semaine, 7heures/jour

Salaire offert : Selon l'échelle salariale du Ministère de la Famille et des Aînés

Date prévue d'entrée en fonction : 03 janvier 2018

Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae jusqu'au 06 décembre 2017 à l'adresse électronique suivante : lvalcourt@cpebombardier.com ou le déposer en personne au 2707 boul. Poirier, Ville St-Laurent, QC, H4R 2E6.