



La Tablée des Chefs

LA CAUSE

Nourrir. Éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire.

Depuis 2002, La Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 15 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 50 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire à travers ses différents programmes.

LE POSTE

Titre : Cuisinier

Lieu : Écoles de cuisine de Longueuil et de Montréal et cuisine du siège sociale à Longueuil

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Le cuisinier assistera la cheffe maison en exécutant diverses tâches pour l'offre culinaire. Il effectuera notamment la production alimentaire, et s'assurera du maintien de la propreté des espaces de travail.

RESPONSABILITÉS

- Contribuer à la préparation alimentaire;
- Participation à la réalisation des différents projets culinaires;
- Contribuer au nettoyage de la cuisine et de l'équipement;
- Recevoir, vérifier et manipuler les commandes de marchandises;
- Effectuer les inventaires;
- Respecter les règles d'hygiène, salubrité et de sécurité lors de la manutention d'aliments et d'équipement;
- Présence lors de certains événements de La Tablée des Chefs
- Assurer la mise en place des activités culinaires
- Effectuer des achats à l'épicerie de la matière première
- Toutes autres tâches connexes
- Pour la période estivale, remplacement et soutien à d'autres équipes de La Tablée des Chefs possible.

EXIGENCES DU POSTE

- DEP en cuisine un atout
- Minimum de 3 ans d'expérience dans un domaine culinaire

APTITUDES RECHERCHÉES

- Autonomie, proactivité



La Tablee des Chefs

- Sens de la planification et de l'organisation
- Esprit d'équipe
- Ouverture aux changements et nouveaux projets
- Capacité à maintenir une cadence de travail

CONDITIONS D'EMPLOI

Type d'emploi: Permanent

Horaire de travail : 37,5 heures / semaine, du lundi au vendredi de 8h30 à 17h (heures et jours variables selon les besoins) Pour la période estivale, remplacement et soutien à d'autres équipes de La Tablee des Chefs possible.

Nous vous remercions pour votre intérêt envers La Tablee des Chefs. Prenez note que seules les personnes retenues pour une entrevue de sélection seront contactées.