

Responsable en alimentation

DÉBUT PRÉVU : 28 AOÛT 2023



VOUS VOUS RECONNAISSEZ?



- Passionné(e) par l'alimentation
- Désir de faire la différence auprès des tout-petits
- Sens de l'organisation
- Capacité à gérer les priorités
- Autonome
- Créatif/ créative

SOUMETTEZ VOTRE CANDIDATURE !

EN PERSONNE

Lund. au vend. de 9 h à 16h

2715 boul. Mercure,
Drummondville

PAR COURRIEL

schamberland@minicampus.ca

DES QUESTIONS?

Sophie Chamberland
Directrice
819 477-8711



QUI SOMMES-NOUS

CPE MINI-CAMPUS

Une équipe passionnée !

- 88 enfants/ 11 groupes
- Approvisionnement local
- Saine alimentation au cœur des pratiques
- Menus créatifs

EN QUOI CONSISTE LE POSTE

SOUS LA SUPERVISION DE LA DIRECTION

Prépare des repas complets et des collations

- Élaborer des menus variés et équilibrés
- Préparer et participer avec les tout-petits à des activités pédagogiques en lien avec l'alimentation
- Acheter/ entreposer et veiller à la rotation des aliments
- Promouvoir de saines habitudes alimentaires et d'hygiène
- Nettoyer la vaisselle, les ustensiles et les équipements
- Respecter et appliquer les standards établis par le MAPAQ
- Toutes autres tâches connexes

CE QUE NOUS OFFRONS

TEMPS PLEIN, PERMANENT

34 hrs/sem | Lun au vend | Horaire tôt et PM libre

- Climat de travail axé sur l'entraide et le respect
- Assurances collectives
- Régime de retraite
- 13 jours fériés rémunérés
- 10 jours de congés personnels rémunérés
- Rémunération selon l'échelle salariale du MFA en vigueur de 19.48\$ à 23.54\$ selon expérience

LES QUALIFICATIONS REQUISES

EXPÉRIENCES SIGNIFICATIVES

Personnelles | professionnelles

- DEP en cuisine ou l'équivalent
- Formation en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ)

Atouts

- Expérience en cuisine d'établissement
- Cours de premiers soins

Obligatoire

- Aucun empêchement judiciaire