



Soupe populaire

CUISINIÈRE/CUISINIER
(2 postes à combler)

La Chaudronnée de l'Estrie existe depuis bientôt 40 ans. L'an dernier, près de 23000 repas ont été servis, 2700 interventions ont été inscrites plus de 970 personnes ont fréquenté l'organisme.

Brève description: Effectuer l'ensemble des activités reliées à la préparation, la cuisson des aliments et à la coordination du travail dans la cuisine. Plus spécifiquement, réaliser la préparation des repas et voir à la propreté des lieux. Coordonner les bénévoles et les personnes effectuant des travaux compensatoires. S'assurer du respect des règles d'hygiène par l'ensemble des personnes travaillant à la cuisine. Tenir certains registres.

Profil recherché et qualifications : Expérience requise comme cuisinier dans un établissement reconnu de même que d'avoir suivi avec succès la formation : Hygiène et salubrité alimentaires. Facilité d'apprentissage et d'adaptation. Démontrer de l'empathie pour les personnes vivant des problématiques associées à la pauvreté, l'itinérance, l'exclusion, la toxicomanie, la santé mentale et la marginalité. Avoir un bon esprit d'équipe. Faire preuve d'entregent, de diplomatie et de discrétion. Posséder les aptitudes nécessaires afin de coordonner et diriger une équipe de cuisine. Être en mesure de mener à bien plusieurs activités de front. Posséder un diplôme approprié ou une expérience pertinente.

Conditions :

Temps partiel 15 heures par fin de semaine.

Taux horaire : 18,25\$.

Date prévue d'entrée en fonction : mai 2022

*Votre curriculum vitae et une lettre de motivation devront être reçus au plus tard
Le 26 avril 2022*

La Chaudronnée de l'Estrie,
Comité de sélection,
470, Bowen Sud, Sherbrooke (Qc), J1G 2C7
Fax: 819-821-2700 Courriel: info@chaudronweb.org

Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.