

OFFRE D'EMPLOI

CHEF CUISINIER / CHEFFE-
CUISINIÈRE



CVA
Vallée-de-la-Gatineau

Centre de valorisation des aliments (CVA) Vallée-de-la-Gatineau

est une nouvelle entreprise d'économie sociale qui a pour mission de regrouper des communautés, des entreprises, des institutions et des organismes dans le but de coordonner, développer et soutenir différentes initiatives sur le territoire de la Vallée-de-la-Gatineau pour favoriser l'accessibilité, l'autonomie, l'éducation et la sécurité alimentaire.

Nous sommes présentement à la recherche d'un(e) Chef(fe) Cuisinier(ière) temps plein, créatif(ive) et passionné(e), désirant offrir une expérience culinaire exceptionnelle aux bénéficiaires, membres et clients de l'entreprise. Le poste est permanent et à temps plein.

Sous la supervision de la coordination générale cette personne sera responsable de planifier, organiser et superviser les opérations de la cuisine de transformation alimentaire selon la qualité et les normes requises. Elle devra s'assurer durant cette première année de coordonner les acquisitions d'équipements de cuisine et d'entreposage alimentaire et de superviser leurs installations selon les normes d'établissement. De plus, elle devra élaborer les menus, assurer la production, selon les normes de qualités établies et d'encadrer l'équipe des stagiaires et bénévoles qui vont participer à la préparation des plats. Lors de sa première année en fonction, il s'agira pour cette personne de mettre sur pied un service de traiteur corporatif avec une offre santé, savoureuse, et solidaire dans une perspective d'alimentation durable et travailler de pair avec les producteurs locaux pour maximiser l'offre de leurs produits tout en respectant les budgets alloués.

Entrée en fonction : 23 janvier 2023

Fin de l'affichage : 11 décembre 2022 à 16h00

**Faites-nous parvenir
votre candidature à :
direction@tdsvg.com**

OFFRE D'EMPLOI

CHEF CUISINIER / CHEFFE-
CUISINIÈRE



CVA
Vallée-de-la-Gatineau

Rôle et responsabilités

- Diriger les opérations de transformation alimentaire en maximisant la prévention des pertes et du gaspillage alimentaire à l'intérieur de l'entreprise et sur le territoire.
- Préparer des menus attrayants et créatifs et adaptés aux besoins des clientèles
- Assurer l'approvisionnement pour les réaliser en tenant compte des inventaires disponibles et des offres alimentaires locales
- Participer au montage et à l'emballage des plats et des assiettes au besoin
- S'assurer d'optimiser l'utilisation des denrées dans le respect des standards de qualité
- Veiller au maintien de la propreté de la cuisine et des équipements selon les normes d'hygiène et de salubrité
- Voir à la préparation des plats, chauds, froids, des desserts et boissons
- Veiller à l'encadrement des stagiaires et bénévoles conformément aux attentes pédagogiques des partenaires institutionnels et de production
- Contribuer à développer et réaliser une programmation de cours/ateliers d'initiation à l'art culinaire et à diverses techniques de conservations des aliments
- Effectuer toutes autres tâches connexes

OFFRE D'EMPLOI

CHEF CUISINIER / CHEFFE-
CUISINIÈRE



CVA
Vallée-de-la-Gatineau

Les avantages

- Ordinateur portable fourni
- Congés mobiles
- Congés sociaux
- Vacances
- Approche humaine de gestion
- Horaire agencable sur 4 jours tant que les responsabilités énumérées sont assurées
- Conciliation travail-famille
- Participer au déploiement d'une ressource essentielle sur le territoire

L'horaire de travail

Jour

Le salaire est variable entre 26\$ et 35\$ /heure établi selon l'expérience du ou de la candidat(e) à raison de 32h par semaine de jour. La personne embauchée sera invitée à commencer son mandat le 23 janvier 2023.

Exigences, expériences et qualifications

- Bon(ne) joueur/joueuse d'équipe
- Certification de formation du MAPAQ
- Diplôme d'études professionnel (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent
- Un minimum de 5 ans d'expérience professionnelle en cuisine d'établissement.