

09/04/2024

CUISINIÈRE

CPE NID DES PETITS

Saint-Raymond, QC

Temps partiel, Permanent

Jour

DESCRIPTION

Salaire offert : À partir de 19,42

Types de poste : Temps partiel, Permanent

Horaires : Jour

Nombre d'heures par semaine : 25

Sous l'autorité de la direction du CPE, la cuisinière élabore les menus variés et équilibrés en tenant compte du guide alimentaire canadien, prépare les repas complets et les collations, achète et entrepose les aliments, nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail.

RESPONSABILITÉS

Caractéristiques :

- Élabore des menus sur une base périodiques pour tenir compte des allergies, des contraintes alimentaires et des diètes particulières des enfants;
- Élabore des menus thématiques à l'occasion;
- Organise sa journée de travail et fait sa mise en place;
- Apprête les aliments et confectionne les recettes choisies;
- Réparti les portions, distribue et sert les repas et les collations;
- Planifie les achats en fonction du menu;
- Discute avec les fournisseurs et passe les commandes;
- Range les aliments et assure la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments;
- Nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux du travail;
- Accomplit toute autre tâche connexe.

EXIGENCES

Qualification :

Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent. Formation MAPAQ un atout.

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Dès que possible

NOM DE L'ENTREPRISE :

CPE NID DES PETITS

Centre de la petite enfance 0-5 ans

ADRESSE PRINCIPALE :

400, St-Cyrille, St-Raymond
Saint-Raymond (QC)
G3L 2A3

Téléphone : 4182084849

Courriel: dg@niddespetits.com