RESSOURCES COMMUNAUTAIRES OMEGA
OMEGA COMMUNITY RESOURCES

Situé à Dorval, Ressources Communautaires Omega est un organisme communautaire à but non lucratif qui vient en aide à des adultes souffrant de problèmes en santé mentale. L'organisme offre une gamme de services, programmes et activités à son Centre de jour situé à Dorval. Une petite équipe de cinq employés assurent le bon déroulement du centre en lien avec ses activités et le soutien à la clientèle.

Sommaire du poste

Comme chef-cuisinier, vous êtes responsable de l'ensemble des opérations de la cuisine. Vous êtes responsables des achats, la planification et la préparation de repas du midi. Vous devez également assurer le contrôle des standards de production et de la qualité des plats. Vous êtes également responsable de la conformité aux normes d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Responsabilités

- Préparer les repas nutritifs pour 15 à 35 personnes au quotidien;
- Responsable des dons de Moisson Montréal et achats de denrées;
- Gérer les inventaires, minimiser les pertes;
- Effectuer le tri et la transformation des aliments pour éviter le gaspillage;
- Préparer les paniers de dépannage une fois par semaine (5 à 10 personnes)
- Responsable d'intégrer et de respecter les contraintes d'allergies, intolérances alimentaires;
- Responsable du suivi des standards & du contrôle de la qualité;
- Responsable de la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (MAPAQ) ;
- Faire l'entretien ménager des aires communes;
- Travailler à l'élaboration de nouveaux plats;
- Récupérer les denrées à Moisson Montréal une fois par semaine;
- Effectuer la planification des menus selon les dons de Moisson Montréal.

Exigences

- Diplôme en cuisine ou un minimum de 3 ans d'expérience dans un poste similaire;
- Formation MAPAQ santé et salubrité;
- Bonne maîtrise du français et anglais, le bilinguisme est requis;
- **Permis de conduire valide;**
- Avoir du leadership, être autonome;
- Avoir un minimum de 3 ans d'expérience en cuisine, un atout important;
- Être en mesure de travailler debout pendant de longues heures. Être en mesure de déplacer des boîtes/denrées;
- Capacité de travailler avec une population santé mentale;
- Esprit d'équipe;

RESSOURCES COMMUNAUTAIRES OMEGA
OMEGA COMMUNITY RESOURCES

- Soucieux du détail et professionnel.

Renseignements complémentaires

Puisque l'organisme accueil un petit nombre de client au quotidien et sert entre 15 et 35 personnes par repas, la personne en cuisine doit être flexible et prêt à accomplir plusieurs différentes tâches.

Lieu de travail : Dorval
Taux horaire : 21,42 $ / de l'heure
Début de l'emploi : le plus tôt possible

Type d'emploi : Temps plein, temporaire, durée indéterminée
Salaire : 21,42 $ de l'heure

Avantages :

- Congés payés
- Heures fixes
- Nourriture gratuite
- Stationnement sur place
- Tenue Décontractée
- Assurance collective généreuse
- Uniforme payé
- Organisme à échelle humaine
- Travail autonome

Horaires de travail :

- 30 heures par semaine
- 5 jours de 9h00 à 15h00
- Du Lundi au Vendredi
- Quart de jour

Formation:

- DEP/ AEC ou Certificat (Souhaité)