



Chez Doris est un organisme de bienfaisance offrant un refuge de jour, sept jours sur sept, pour les femmes en difficulté. La maison leur fournit des repas, un répit, des vêtements, des activités sociaux-récréatives et des services pratiques dans un environnement sécuritaire et accueillant. Nous sommes actuellement en période d'embauche pour le poste de :

## **Poste : Chef de cuisine de fin de semaine**

### **Description du poste**

Le/la chef de cuisine de fin de semaine (CCFDS) relève directement du Chef de cuisine principal (CCP). Le CCFDS est responsable de l'ensemble des opérations de la cuisine principale et de la salle à manger, de l'essentiel de la cuisine collective ainsi que de l'organisation du stockage des aliments. Également, le CCFDS est responsable la fin de semaine du personnel de cuisine, de toutes les fonctions liées au service de repas, de l'achat de nourriture et de l'inventaire, et veille à ce que tous, y compris les bénévoles et les stagiaires, soient formés sur les techniques appropriées de préparation des aliments et la sécurité de la cuisine.

### **Principales responsabilités**

#### **Cuisine**

- a) Préparer les repas quotidiens : le petit déjeuner et le dîner;
- b) Réaliser nos plans de menu pour des occasions spéciales comme les fêtes, AGA, réunions spéciales, etc.;
- c) Veiller à ce que la nourriture soit servie d'une manière ordonnée et en temps opportun, y compris aux comptoirs alimentaires et aux stations;
- d) Gérer les normes de qualité alimentaire en surveillant la température des aliments chauds et s'assurer que la nourriture froide est conservée selon les normes;
- e) Recevoir des dons de banques alimentaires locales et de donateurs et veiller à ce que la nourriture donnée soit correctement conservée; les dates d'expiration doivent être considérées;
- f) Faire la rotation des denrées périssables et non périssables dans la cuisine et la salle de stock;
- g) Effectuer d'autres tâches qui peuvent être nécessaires.

#### **Entretien de la cuisine**

- a. Recevoir et stocker des produits alimentaires et de l'équipement dans les réfrigérateurs, armoires et autres zones de stockage;
- b. Veiller à ce que tous les espaces (armoires, congélateurs, réfrigérateurs, lave-vaisselle, cuisinière, zones de stockage, aires de service alimentaire) soient propres et ordonnés;
- c. Veiller à ce que tous les espaces de travail soient nettoyés et désinfectés;



- d. Assurer la fermeture de la cuisine, y compris la désinfection de tous les équipements et espaces de travail et l'enlèvement des ordures et du recyclage;
- e. Laver vaisselle, casseroles, autres ustensiles de cuisine et fournitures;
- f. Effectuer d'autres tâches qui peuvent être nécessaires.

### **Généralités**

- a. Maintenir tous les aliments, l'équipement et l'inventaire des fournitures de cuisine de façon ponctuelle;
- b. Responsable de fournir au CCP l'analyse statistique mensuelle liée à la cuisine, comme le nombre de petits déjeuners et de dîners qui ont été servis, combien de repas spéciaux (par exemple, végétariens) ont été fournis, etc.;
- c. Fournir des demandes écrites pour toutes les fournitures consommables et non consommables, y compris équipement, vaisselle, ustensiles et autres outils de cuisine, tel que requis;
- d. Distribuer, diriger et superviser le travail des employés de cuisine, des stagiaires et des bénévoles. Superviser et renseigner sur l'utilisation sécuritaire, correcte et efficace de tous les équipements de cuisine;
- e. Garantir que les employés sous sa supervision directe accomplissent leurs tâches et responsabilités quotidiennes, hebdomadaires et périodiques;
- f. Organiser et maintenir un plan alimentaire d'urgence pour les clientes de l'organisme (ex. en cas de panne d'électricité);
- g. Écrire les notes au journal de bord quotidien et entrer des données, selon le cas, pour assurer une communication continue entre le personnel de fin de semaine et l'équipe de jour de la semaine;
- h. Aider aux initiatives de recrutement pour son équipe, si nécessaire (ex. entrevues);
- i. Participer à toutes les évaluations du rendement pour tous les employés sous sa supervision directe et les stagiaires;
- j. Faire des recommandations au CCP concernant les modifications du programme alimentaire, les installations et le personnel;
- k. Préparer et communiquer au CCP les rapports de situations et les questions de l'équipe;
- l. Assister à une réunion mensuelle avec le personnel de cuisine, le CCP et la Directrice adjointe;
- m. Assister à diverses réunions, ateliers et séminaires pertinents au travail et améliorer ses connaissances sur les questions de santé et de sécurité dans la cuisine, la nutrition et la cuisine santé;
- n. Prendre en charge le personnel et la mission de l'organisme.



### **Qualifications**

- a) Détenir le certificat « Attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire » ou être disposé à l'obtenir;
- b) Expérience pertinente comme cuisinier dans un environnement similaire;
- c) Aptitude à utiliser de l'équipement électrique et au gaz pour la cuisson, le lave-vaisselle et autres équipements de nettoyage et de désinfection;
- d) Connaissance de la manipulation des aliments et des techniques de sécurité;
- e) Capacité à soulever des objets lourds, tels que les aliments en vrac, pesant jusqu'à 50 lb;
- f) Connaissance de la préparation des aliments, des techniques de présentation et des normes de qualité;
- g) Connaissance du français et de l'anglais;
- h) Aptitude à travailler avec la clientèle de l'organisme;
- i) Capacité à travailler avec des bénévoles et des étudiants;
- j) Sensible aux besoins des femmes.

### **Compétences générales**

Aptitudes en communication verbale

Fiable

Méthodique

Capacité à travailler de façon autonome

Ponctuel

Multitâches

### **Exigences physiques et environnement de travail**

Exigences physiques : levage fréquent de casseroles lourdes, de boîtes de nourriture, épicerie pesant jusqu'à 50lbs; pouvoir rester debout pendant de longues périodes de temps

Doit être capable de travailler avec des niveaux variables de température, y compris des températures chaudes à très chaudes dans la cuisine

Environnement de travail : cuisine dans un refuge

Horaire : 14 heures/fin de semaine, samedi et dimanche de 7 h à 15 h

**Date d'entrée en fonction** : dès que possible

Veillez faire parvenir votre lettre d'intention ainsi que votre curriculum vitae à [emplois@chezdoris.org](mailto:emplois@chezdoris.org) en indiquant « Chef de cuisine de fin de semaine » dans le sujet du courriel. La date d'entrée en fonction est prévue dès que possible. Veuillez noter que le/la candidat(e) choisi devra présenter des références avant le début d'entrée au travail et se soumettre à une enquête de crédit et de dossier criminel. Ce poste est ouvert autant aux femmes qu'aux hommes.

Veillez noter que seuls les candidat(e)s présentant un profil correspondant seront contacté(e)s.