



Offre d'emploi Cuisinier.ère

Horaire : 20h
Salaire : 19\$/h

Le Centre de ressources et d'action communautaire de La Petite-Patrie (CRACPP), un organisme communautaire œuvrant principalement dans la lutte contre la pauvreté et en sécurité alimentaire, agrandit son équipe pour se permettre de mieux répondre aux besoins alimentaires du quartier et soutenir ses nombreux projets. Le CRACPP est ainsi à la recherche d'une personne pour rejoindre son équipe dynamique et solidaire en tant que **cuisinier.ère**.

En savoir plus sur le CRACPP : cracpp.org ou @cracpp (Facebook).

Mandat

Relevant de la cheffe cuisinière et travaillant en collaboration avec l'équipe des services alimentaires (SA), la personne titulaire de ce poste aura à effectuer différentes tâches visant à soutenir les opérations réalisées dans le cadre du projet Les cuisines créatives (CC). Œuvrant dans un contexte de lutte au gaspillage alimentaire, la personne devra faire preuve de créativité afin de contribuer au développement des recettes. Elle aura également le plaisir de travailler et d'animer des formations avec différentes équipes de bénévoles.

Principales responsabilités

- Participer aux activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments ;
- Collaborer à l'organisation et au rangement des différents espaces de travail liés au département et participer à l'entretien et au contrôle du bon fonctionnement des différents équipements ;
- Contribuer au développement de nouveaux produits en considérant les ressources humaines, financières et matérielles de l'organisme ;
- Assurer l'étiquetage et l'entreposage des produits cuisinés selon les règles de la MAPAQ.
- Veiller à l'intégration de l'ensemble des ressources humaines affectées aux CC ;
- Animer des formations pour les différents postes de bénévolat rejoignant des profils variés ;
- Animer et encadrer les activités réalisées avec les bénévoles et certaines RHA.
- Soutenir l'équipe au niveau administratif, notamment en colligeant les différentes données qualitatives et quantitatives et participer à la rédaction de bilans ;
- Contribuer à la mise en œuvre des activités et des services alimentaires;
- Assurer la bonne gestion des ressources matérielles ;

Profil recherché

- Connaissance de la suite MS Office un atout
- Connaissance du milieu communautaire un atout
- Connaissances liées à la sécurité alimentaire et à la lutte au gaspillage un atout
- Formation culinaire pertinente ou expérience professionnelle en cuisine de 1 à 3 ans
- Formation MAPAQ – Hygiène et salubrité (un atout)
- Expérience dans l'encadrement de bénévoles, un atout
- Hâbleries culinaires et capacité à les transmettre
- Organisé et méthodique
- Capacité à prendre des initiatives et autonome
- Bonne capacité d'adaptation
- Hâblerie à encadrer des bénévoles aux profils variés
- Grand dynamisme et hâbleries communicationnelles
- Esprit collectif et grande capacité à travailler en équipe
- Capacité à travailler dans un milieu créatif et en mouvement
- Bonne forme physique générale, capacité à soulever des charges supérieures à 20 kg
- Attitude d'ouverture et d'empathie
- Partage les valeurs de respect, de solidarité et de coopération du CRACPP

Conditions

- 20h par semaine. Horaire flexible, sur entente
- 19\$ de l'heure
- Politique de vacances et de congés avantageuse
- Ambiance de travail conviviale et dynamique
- Poste permanent

Pour postuler

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae et lettre de présentation, par courriel, à l'adresse suivante : **communications@cracpp.org**

Dans l'objet du courriel, veuillez indiquer « Candidature : Cuisinier.ère ».

Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.