



Offre d'emploi

Cheffe cuisinière, responsable des Cuisines créatives

Remplacement de congé de maternité

Horaire : 32h

Salaire : 20\$/h

Date d'entrée en poste : dès que possible

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 **Chef cuisinier.ère, responsable des Cuisines créatives**. Ce poste, qui implique beaucoup d'organisation et de créativité, viendra soutenir grandement les services en sécurité alimentaire, au cœur de la mission de l'organisme.

En savoir plus sur le CRACPP : cracpp.org ou [@cracpp](https://www.facebook.com/cracpp) (Facebook).

Mandat

Relevant de la directrice adjointe et travaillant en collaboration avec l'équipe des services alimentaires (SA), la personne titulaire de ce poste sera responsable des 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 développer différentes recettes à partir des denrées disponibles, qui varient fortement en termes de quantité et de qualité. Elle devra également assurer l'accueil, l'encadrement, la formation et la supervision des personnes qui travaillent en cuisine.

Principales responsabilités

- Développer de nouveaux produits en considérant les ressources humaines, financières et matérielles de l'organisme ;
- Concevoir et reproduire des recettes simples et savoureuses avec peu d'ingrédients et peu de transformation ;
- Planifier, coordonner et participer aux activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments
- Assurer l'organisation et le rangement des différents espaces de travail liés au département et veiller à la gestion et à l'entretien des différents équipements ;
- Collaborer au développement des objectifs et des orientations des Cuisines créatives ;
- Préparer et présenter un budget pour l'achat d'ingrédients et d'équipement ;
- Assurer la gestion des ressources humaines des CC ;
- Organiser le travail d'équipe selon les besoins, en s'assurant que les ressources humaines et matérielles soient adéquates et suffisantes ;
- Assurer le respect des règles, des pratiques et des normes de la part des membres de l'équipe ;
- Soutenir l'équipe au niveau administratif, notamment en colligeant les différentes données qualitatives et quantitatives et participer à la rédaction de bilans.

Profil recherché

- Connaissance de la suite MS Office et connaissance des bases de données un atout ;
- Connaissances liées à la sécurité alimentaire et à la lutte au gaspillage un atout.
- Formation culinaire pertinente ;
- Formation MAPAQ – Hygiène et salubrité ;
- Expérience professionnelle en cuisine de 3 à 5 ans ;
- Expérience dans la supervision d'équipe
- Expérience dans la conception de recettes, un atout ;
- Expérience en milieu communautaire, un atout ;
- Grandes habilités culinaires et capacité à les transmettre ;
- Leadership, grande autonomie et capacité organisationnelle ;
- Excellente gestion du temps et des priorités
- Grande créativité et capacité d'innovation
- Grande capacité d'adaptation ;
- Grand dynamisme et habiletés communicationnelles et relationnelles ;
- Esprit collectif et grande capacité à travailler en équipe
- Bonne forme physique générale, capacité à soulever des charges de 20 kg ;
- Attitude d'ouverture et de compréhension.

Conditions

- Emploi temporaire jusqu'au 31 août 2023
- 32h par semaine, du lundi au jeudi de 9h à 17h
- 20\$ de l'heure
- Politique de vacances et de congés avantageuse
- Ambiance de travail conviviale et dynamique

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 : Chef cuisinier.ère, responsable des Cuisines créatives ». Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.