



CUISINIÈRE/CUISINIER (EMPLOI ÉTÉ)

La Chaudronnée de l'Estrie existe depuis plus de 40 ans. L'an dernier, près de 27502 repas ont été servis, 1895 interventions ont été inscrites et plus de 1174 personnes ont fréquenté l'organisme.

Brève description : En collaboration avec les cuisiniers en place, effectuer l'ensemble des activités reliées à la préparation, la cuisson des aliments et à la coordination du travail dans la cuisine. Plus spécifiquement, réaliser la préparation des repas et voir à la propreté des lieux. Aider à coordonner les bénévoles et les personnes effectuant des travaux compensatoires. S'assurer du respect des règles d'hygiène par l'ensemble des personnes travaillant à la cuisine. Tenir certains registres.

Profil recherché et qualifications : Facilité d'apprentissage et d'adaptation. Démontrer de l'empathie pour les personnes vivant des problématiques associées à la pauvreté, l'itinérance, l'exclusion, la toxicomanie, la santé mentale et la marginalité. Avoir un bon esprit d'équipe. Faire preuve d'entregent, de diplomatie et de discrétion. Posséder les aptitudes nécessaires afin de coordonner une équipe de cuisine. Être en mesure de mener à bien plusieurs activités de front. Expérience comme cuisinier dans un établissement ou un organisme est un atout de même que d'avoir suivi avec succès la formation : *Hygiène et salubrité alimentaires.*

Conditions :

Temps plein 35 heures par semaine.

Taux horaire 18 \$.

Date prévue d'entrée en fonction : 12 juin 2023

Pour une durée de 10 semaines

*Votre curriculum vitae et une lettre de motivation devront être reçus au plus tard
Le 29 mai 2023 16h :*

La Chaudronnée de l'Estrie,

Comité de sélection,

470, Bowen Sud, Sherbrooke (QC), J1G 2C7

Fax : 819-821-2700 Courriel : info@chaudronweb.org

Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.