



Centre d'action bénévole du Rivage

Offre d'emploi

Poste : Cuisinier (ère)/chef

Le Centre d'action bénévole du Rivage est un organisme communautaire qui, depuis 18 ans, assure la promotion et le développement de l'action bénévole.

Notre équipe, accompagnée de plus de 275 bénévoles, offre une gamme diversifiée de services en lien avec le soutien à domicile, dont la popote roulante qui est offerte à plus de 240 aînés de notre communauté.

DESCRIPTION DU POSTE

Vous aurez comme mandat principal de coordonner, en collaboration avec la responsable de la popote, les activités de la cuisine.

TÂCHES ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

- ❖ Élaborer les menus et recettes en fonction des besoins de nos bénéficiaires;
- ❖ Superviser l'ensemble de la préparation des repas;
- ❖ Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.

EXIGENCES

- ❖ DEP en cuisine d'établissement;
- ❖ Minimum 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire ou comme cuisinier dans un établissement;
- ❖ Diplôme d'hygiène et de salubrité en cuisine.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- ❖ Esprit d'initiative et de créativité;
- ❖ Aptitude pour le travail d'équipe;
- ❖ Capacité à superviser une équipe de bénévoles;
- ❖ Sens de l'organisation et de la planification
- ❖ Connaissance de l'approche communautaire, un atout.

POURQUOI VOUS JOINDRE À NOUS?

Un poste de 35 heures/semaine;
Un salaire concurrentiel basé sur le niveau d'expérience;
Un horaire stable;
Un milieu de travail stimulant;
Une équipe dynamique;
Des bénévoles mobilisés.

Les personnes intéressées devront faire parvenir leur *curriculum vitae* ainsi qu'une lettre de présentation **avant le 17 octobre**, par courriel à : dvezina@cabdurivage.org à l'attention de Diane Vézina.

L'action bénévole, une passion qui se partage !