



Cuisinier / Cuisinière

Le Centre Communautaire Saint-Antoine 50+ est un organisme à but non lucratif offrant des services sociaux pour les aînés vulnérables de notre communauté. Notre but est de les soutenir et d'encourager leur autonomie tout en les aidant à développer de saines habitudes de vie.

Tâches :

- Préparer des menus nutritifs et économiques
- Maintenir et gérer l'inventaire des stocks
- Préparer des listes d'épicerie et acheter les fournitures
- Former et superviser les bénévoles de la cuisine
- Préparer des plats à emporter & surgelés
- Préparer et diffuser de la publicité concernant le programme de repas
- Préparer et enseigner des cours de cuisine et des ateliers nutritionnelles
- Cuisinier / Cuisinière et hôte du soir (avec un autre membre du personnel) pour souper mensuel en salle à manger
- Enregistrer les statistiques hebdomadaires
- Participer activement aux réunions d'équipe
- Toutes autres tâches requises liées à ce poste

Exigences :

- Capable de travailler de façon autonome et en équipe
- Être d'esprit créatif
- Capable de créer un menu santé
- Connaissances des règlements MAPAQ
- Capable de diriger un groupe de bénévoles
- Capable de travailler en français et en anglais (oral & écrit)

Conditions de travail :

Date d'entrée en poste : lundi, 6 novembre, 2017

35 heures par semaine (Possibilité de travail de soir et/ou fin de semaine)

Salaire (15,00 \$)

Conditions : Ceci est un contrat de remplacement de congé de maternité de 12 mois avec la possibilité d'extension.

Merci d'envoyer votre CV et votre lettre de présentation à kellyt@centrestantoine.com , avant le 20 octobre, à minuit.

Seuls les candidats sélectionnés pour une entrevue seront contactés.



Cook

Saint- Antoine 50 + Community Centre is a not-for-profit organization providing social services for vulnerable seniors in our community. Our goal is to support, and encourage their autonomy while helping them develop healthy lifestyle habits.

Tasks:

- Prepare nutritional and economical menus.
- Keep and manage inventory of stocks.
- Prepare grocery lists and purchase the supplies.
- Train and oversee kitchen volunteers.
- Prepare take-outs & frozen meals.
- Prepare information to advertise re meal program.
- Prepare and teach cooking classes and nutritional sessions
- Prepare menu, cook, and host evening dining-in (with one other staff)
- Keep a weekly record of stats
- Actively participate in team meetings
- Any other requested related to this position.

Requirements:

- Able to work independently & on a team.
- Display creativity
- Able to create a healthy menu
- Knowledge of MAPAQ rules and regulations
- Able to lead a group of volunteers
- Able to work in both English & French (spoken & written)

Working Conditions:

Start date: November 6, 2017

35 hours weekly (Flexibility to work occasional evenings & week-ends)

Salary: \$15.00

Contract term: This is a 12-months maternity leave replacement, with the possibility of an extension

Please send your CV and cover letter to kellyt@centrestantoine.com, before midnight on October 20, 2017.

Only candidates selected for interviews will be contacted.