



Ensemble, comme une grande famille !

Responsable de l'alimentation

Le CPE Chez-Moi Chez-Toi

est une entreprise d'économie sociale dont la mission est de contribuer pleinement à l'épanouissement des enfants et être un pilier pour les familles de notre communauté.

Les installations du CPE sont situées à Bécancour (secteur Bécancour) à Ste-Sophie-de-Lévrard et bientôt à Bécancour (secteur St-Grégoire). Le CPE est également agréé à titre de bureau coordonnateur de la garde en milieu familial pour le territoire de la MRC de Bécancour.

Les valeurs chères à notre organisation sont les suivantes :

- La force d'une équipe
- La bienveillance
- La persévérance
- Le plaisir
- L'écoute

Pour plus d'informations :
www.chezmoicheztoi.com

Le CPE est présentement à la recherche de candidats, candidates pour occuper la fonction de responsable de l'alimentation (poste permanent).

Principales responsabilités

Sous la responsabilité de la direction générale, la personne responsable de l'alimentation est la première répondante de la politique et de l'offre alimentaire du CPE.

- Elle élabore des menus variés et équilibrés conformément à la politique alimentaire du CPE et au *Guide alimentaire canadien* (dernière version).
- Elle prépare les repas et les collations pour 60 enfants en ayant le souci de la variété, de la qualité nutritive, du goût et de l'apparence.
- Elle adapte le menu quotidien ou prépare un menu particulier pour tenir compte des allergies et des intolérances alimentaires ainsi que des diètes particulières des enfants.
- Elle assure la sécurité alimentaire en tout temps par le respect des règles d'hygiène, de salubrité, de conservation et d'entreposage des aliments.
- Elle nettoie et désinfecte la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail conformément aux règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Elle procède à l'achat et à l'entreposage des denrées alimentaires.
- Elle collabore avec l'équipe et les parents.

Aptitudes recherchées

- Grand sens de l'organisation et rigueur
- Sens des responsabilités, esprit d'initiative et enthousiasme
- Esprit d'équipe et capacité d'écoute
- Bonnes relations interpersonnelles
- Créativité

Qualifications et exigences

- Détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Détenir l'attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ (gestionnaire d'établissement alimentaire);
- Posséder une bonne connaissance du Guide alimentaire canadien (dernière version);
- 3 années d'expérience pertinente.

Conditions de travail

- Emploi permanent – Temps plein (32,5 heures par semaine);
- Horaire du lundi au vendredi, de 7h à 14h30;
- Salaire horaire selon l'expérience entre 17,56 \$ et 20,53\$;
- Régime de retraite et assurances collectives.
- Lieu de travail : Installation de Bécancour.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae et une lettre de motivation par courrier électronique à
Lucie Allard, directrice générale au lallard@chezmoicheztoi.com
au plus tard le 21 septembre 2020 à 12h.

Le CPE-BC s'engage à sélectionner le (la) candidat(e) selon des critères objectifs et exempts de toute discrimination **parmi les candidatures qui détiennent les qualifications et les compétences exigées.**