



Affichage interne et externe

Responsable de l'alimentation

Vous souhaitez vous joindre à une équipe dynamique qui se distingue par sa qualité éducative ? Vous voulez participer au bien-être et à la santé des enfants ? On vous attend.

Fonctions :

- Assurer les services d'alimentation dans un contexte éducatif en conformité avec la philosophie et la politique du CPE.
- Gérer et planifier les menus, les achats et le budget.
- Préparer les repas et les collations selon le guide alimentaire canadien, en conformité avec le menu établi, ou des menus spéciaux pour les enfants.
- Voir à l'entretien de la cuisine et des équipements.
- Travailler en collaboration avec l'équipe

Qualités et compétences recherchées :

- Bonne connaissance du cadre de référence Gazelle et Potiron et du Guide alimentaire canadien
- Connaissance du Guide alimentaire canadien Connaissance des besoins et spécificités alimentaires des enfants de 3 mois à 5 ans
- Maîtrise des allergies alimentaires
- Autonomie, grand sens des responsabilités, débrouillardise, innovation et créativité
- Efficacité et facilité d'adaptation
- Habiletés relationnelles avec collègues, parents et direction

Exigences :

- *DEP en cuisine d'établissement ou DEC en gestion des services alimentaires et de restauration ou toute combinaison d'études jugée pertinente Expérience auprès des enfants*
- *Attestation en hygiène et salubrité alimentaire reconnue par le MAPAQ, (volet gestionnaire, un atout)*
- *Cours de premiers soins, avec gestion des allergies sévères*
- *Absences d'empêchement*

Poste disponible : 10 jours sur 10

Horaire : 37.5/semaine

Entrée en poste : dès que possible

Salaires : selon l'échelle salariale du Ministère de la Famille

Faites parvenir votre intérêt pour le poste à l'attention de **Mme Isabelle Ménard**
imenard@ruchemagique.com

