



Le centre de la petite enfance Trois Petits Points... recherche
UN(E) CUISINIER(IÈRE) / RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION

Poste permanent

32 à 35 heures/semaine (5 jours/semaine)

AFFICHAGE JUSQU'À 14 février 2019

1107, rue de Neuville à Gatineau

Situé dans le secteur de Masson-Angers de la ville de Gatineau, le centre de la petite enfance (CPE) Trois Petits Points est composé de 3 installations dont deux de quatre-vingt (80) accolées sur la rue de Neuville.

Mission du service de garde en installation du CPE Trois Petits Points:

“Offrir un service de garde qui se démarque par son ouverture sur la communauté, dans un cadre de saines habitudes de vie, et ce en privilégiant la stimulation de la créativité”

Nature de la fonction :

Sous la responsabilité d'une gestionnaire précisée, la personne responsable de l'alimentation/cuisinier-cuisinière :

- 1- Élabore des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien
- 2- Prépare des repas complets et des collations
- 3- Achète et entrepose les aliments
- 4- Nettoie et entretient la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail
- 5- Toute autre tâche connexe

Inspiré de la description sommaire du Guide administratif concernant la classification et la rémunération du personnel salarié des services de garde et des bureaux coordonnateur, le CPE-BC Trois Petits Points précise les tâches et mandats du poste offert comme suit :

1- Élaborer des menus variés et équilibrés en tenant compte du Guide alimentaire canadien sur la base des concepts suivants:

Deux (2) menus annuels (automne-hiver et printemps-été)
Chacun des menus doit être inspiré sur une base de quatre (4) semaines
Et ce, suivant les repères hebdomadaires suivants :

Viandes et substituts :

Deux (2) jours sans viande blanche ou rouge (on trouvera les protéines par l'utilisation d'œufs, de légumineuses, de tofu ou de protéines végétales)

Un (1) jour de poisson

Un (1) jour de volaille (poulet ou dinde)

Un (1) jour de viande rouge (bœuf, veau, porc ou agneau)

Produits céréaliers :

Nous privilégions la variété : Quinoa, couscous, riz, orge, millet, pâte, pain

Nous favorisons les farines de blé et les grains entiers

Lait et substituts

Pour ce groupe, nous favorisons principalement le lait

Légumes et fruits :

Un fruit frais est servi à la collation du matin, accompagné d'un verre de lait

Au repas du midi, l'assiette doit être constituée d'au moins le tiers de légumes (au moins deux différents légumes par repas)

On doit retrouver de la variété dans l'offre de fruits et légumes

Autres notes importantes :

- La collation de l'après-midi, principalement faite maison, sera soutenante jusqu'au souper, notamment en valorisant l'utilisation de produits céréaliers : muffins, barres de céréales, céréales, bagel...
- Les mets doivent être réduits en sucres, sel et gras saturés.
- Le repas du midi doit contenir les quatre (4) groupes alimentaires et les collations doivent en contenir deux (2).
- Les collations sont servies vers 9h et 15h.
- Le repas du midi est servi entre 11h et midi.
- Le menu doit être affiché
- Pour éviter le gaspillage, des solutions doivent être prévues (ex : le vendredi préparer une soupe avec les légumes restants de la semaine ou confectionner un "touski" (diminuer le contenu du réfrigérateur et du congélateur) avec ceux-ci, etc.)
- Le menu doit être adapté et préparé en tenant compte des allergies, des contraintes alimentaires ou des diètes particulières des enfants (avec papier du médecin)
- Les arachides et noix ne sont pas permises au service de garde en installation.

Et finalement... Le plus grand défi de ce poste est d'offrir le plus beau menu au coût le plus raisonnable. Par coût raisonnable, nous ne voulons pas dire le plus bas mais bien un coût abordable pour un menu de qualité.

Outres ces détails explicites, les autres attributions et caractéristiques sont :

2-Préparer des repas complets et des collations

- Organiser sa journée de travail et faire sa mise en place
- Apprêter les aliments et confectionner les recettes choisies
- Répartir les portions des repas et des collations, les distribuer et les servir

3-Acheter et entreposer les aliments

- Planifier ses achats en fonction du menu et du budget alloué
- Discuter avec les fournisseurs et passer les commandes
- Ranger les aliments et assurer la rotation des stocks en tenant compte des règles d'hygiène, de salubrité et de conservation des aliments

4- Nettoyer et entretenir la vaisselle, les ustensiles, les équipements et les lieux de travail.

5-Effectuer toute autre tâche connexe

Exigences et connaissances minimales :

Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent (selon les modalités prévues au paragraphe "équivalence" de la section 4 p.18 du guide)

La titulaire du poste doit avoir réussi le cours Hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ

Vérification d'absence d'empêchement négative

Qualités personnelles :

Dans ce travail, la créativité, l'initiative, l'autonomie, la propreté et la rigueur sont nécessaires.

Préparation a l'entrevue :

Les entrevues auront lieu en mars 2019. L'entrée en fonction est **prévue à l'ouverture de l'installation au printemps (à discuter)**

N.B. Le comité de sélection se réserve le droit d'établir des équivalences au chapitre des qualifications académiques et de l'expérience.

Conditions de travail :

Salaire selon le guide du Ministère et de l'expérience reconnue.

La personne titulaire pourra présenter un horaire de travail sur 32 à 35/semaine à leur directrice, selon les besoins de l'organisation.

Détails sur notre site internet au www.cpetroispetitspoints.com

Seulement les candidats(es) retenus seront contactés.

Nous vous invitons à nous faire parvenir vos candidatures par courriel avec tous les documents requis à la direction dont le courriel est micossette@cpetroispetitspoints.com. Si vous avez des questions, vous pouvez joindre Madame cossette au 986-6002 p.222

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre organisation.

Chantal Massie
Directrice générale