

Titre du poste :

Cuisinière – volet service traiteur



La ferme Jeunes au travail : un organisme à impact social

La Ferme Jeunes au Travail est un organisme communautaire d'insertion socioprofessionnelle invitant les jeunes âgés de 16 à 35 ans à développer leurs compétences personnelles, sociales et professionnelles, tout en contribuant activement au développement durable

de la communauté lavalloise. Les parcours proposés aux jeunes à la ferme incluent un accompagnement psychosocial avec des intervenant.es qualifié.es et expérimenté.es. Dynamique et flexible, l'équipe propose des suivis réguliers et personnalisés pour répondre aux besoins de tou·tes.

Résumé du poste

Sous la supervision et en étroite collaboration avec la personne responsable de la cuisine, la personne titulaire du poste assurera la production de l'ensemble du service traiteur de l'organisme. Elle assurera un rôle clé dans la préparation et la livraison des commandes. Lorsque le service traiteur n'est pas actif, elle contribuera aux autres activités quotidiennes de la cuisine et participera à la formation des participant·e·s.

Votre mandat

*Assurer la production
et la gestion de la
production des services
traiteurs :*

- Planifier et préparer les menus en fonction des demandes de services traiteurs.
- Organiser la production des services traiteurs et différents marchés de la ferme : gestion de l'inventaire, vérification des besoins en épicerie et matériel.
- Préparer les commandes selon les standards de qualité de la cuisine (mise en place, assemblage, emballage et service).
- Assurer la livraison ponctuelle et sécuritaire des commandes.
- Participer aux activités quotidiennes de la cuisine lors des périodes sans service traiteur.

Autres tâches connexes

- Participer à la préparation des repas et collations en grande quantité (en respectant les normes de qualité, de sécurité alimentaire et les besoins spécifiques (hypoallergéniques, etc.).
- Communiquer avec la personne responsable des événements, participer aux rencontres de planifications.

- Collaborer avec l'équipe pour assurer une production fluide et respectant les délais.
 - Encadrer et former les participant·es dans la cuisine, en favorisant le développement de leurs compétences culinaires et organisationnelles.
-

Profil recherché

- Minimum 1 an d'expérience en cuisine de production ou en restauration collective.
 - Expérience en gestion de services traiteur (commandes, service ect..).
 - Formation de gestionnaire de salubrité MAPAQ.
 - Rapidité d'exécution et précision.
 - Aptitudes informatiques.
 - Capacité à travailler en équipe et aptitude à encadrer des participant·es avec patience et pédagogie.
 - Sens de l'organisation, rigueur et respect des normes d'hygiène et de sécurité.
 - Sens du service et de la qualité avec attention aux détails.
 - Engagement envers la mission sociale de la ferme.
 - Permis de conduire valide.
-

Conditions de travail

- Poste permanent, temps plein à Laval
- **Horaire** : Horaire variable, établi chaque semaine selon les besoins du service traiteur.
- En l'absence d'événements ou de services traiteurs, l'horaire régulier est de 8 h à 16h.
- **Salaire** : à confirmer selon expérience

Ce que nous offrons :

- Un environnement de travail stimulant et bienveillant.
- Accès à une banque alimentaire hebdomadaire et des légumes de saison.
- Repas à prix réduits, collations et café inclus.
- Assurances collectives après 3 mois en emploi.
- 2 semaines de vacances après 1 an en emploi.
- **6 journées personnelles payées.**
- **10 journées pendant la période des fêtes.**

Un emploi qui allie engagement social, bien-être et équilibre. **Rejoignez-nous !**

Envoyer votre CV à rh@jeunesautravail.ca