

**Titre du poste : Responsable de la cuisine**

## **La ferme Jeunes au travail : un organisme à impact social**

À la ferme, chaque membre de l'équipe contribue à notre mission dans un esprit de bienveillance, d'inclusivité et de professionnalisme. Le partage des savoirs – être, vivre et faire – est au cœur de nos actions.

En rejoignant notre équipe, vous jouerez un rôle clé dans l'accompagnement des jeunes, en les soutenant dans leur développement personnel et professionnel. Ici, collaboration, entrée et transmission font de chaque jour une occasion d'apprendre et de grandir ensemble.

### **Résumé du poste**

Le ou le responsable de la cuisine joue un rôle central dans la gestion des opérations quotidiennes. Il ou elle veille à l'organisation logistique, à la gestion des stocks, à la planification des repas et à l'encadrement des participants en insertion socioprofessionnelle. Ce poste inclut également la surveillance du respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité en cuisine.

### **Votre mandat**

#### ***Gestion et logistique***

- Planifier et coordonner la production quotidienne pour le kiosque, le service traiteur et les événements.
- Gérer l'approvisionnement en denrées alimentaires, optimiser l'utilisation des ressources et réduire les pertes.
- Maintenir à jour l'inventaire des aliments et du matériel de cuisine.
- Assurer la réception, le contrôle et le rangement des marchandises.
- Collaborer avec l'équipe pour l'élaboration des menus adaptés aux besoins de l'organisation.
- Proposer des améliorations aux processus de production et aux méthodes de travail.
- Contribuer au développement de nouvelles recettes et produits.
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de salubrité (MAPAQ, HACCP, etc.).
- Appliquer et faire respecter les protocoles de santé et de sécurité en cuisine.
- Maintenir un environnement de travail propre, ordonné et sécuritaire.

#### ***Encadrement des participants en insertion***

- Superviser, accompagner et encadrer les participants en insertion aux différentes tâches de cuisine.
- Favoriser le développement des compétences culinaires et organisationnelles des participants.
- Encourager une dynamique de travail positive et bienveillante.

### **Profil recherché**

- Diplôme en hôtellerie, cuisine ou toute formation pertinente en gestion de production alimentaire.
- **3 à 5 ans d'expérience** en cuisine professionnelle, dont **1 à 2 ans en gestion d'équipe**.

- Formation **gestionnaire de salubrité MAPAQ** .
- Leadership et capacité à travailler en équipe, motiver et encadrer des participants en insertion.
- Excellentes compétences en communication et intérêt pour la formation.
- Sens de l'organisation, rigueur et respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Intérêt pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'alimentation végétale.

## Conditions de travail

- **Statut** : Poste permanent, **40 heures / semaine** .
- **Horaire** : De jour, du lundi au vendredi (8h-16h), avec disponibilités en soirée et fins de semaine selon les besoins.
- **Salaire** : 27,00 \$ - 29,24 \$.

## Nos avantages sociaux – Bien plus qu'un emploi !

Rejoignez une équipe engagée dans un environnement dynamique, solidaire et inclusif, où chaque journée est une occasion d'apprendre et de contribuer à une mission porteuse de sens.

### 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.
- **4 jours de congés personnels** et **2 jours pour obligations familiales** .
- **4 semaines de vacances** , dont **2 semaines pendant la période des fêtes** .

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



**Envoyez votre candidature (CV et lettre de motivation) à [rh@jeunesautravail.ca](mailto:rh@jeunesautravail.ca)**