

Offre d'emploi

Responsable en alimentation

32 heures/semaine, 5 jours/semaine
Salaire entre 19,50\$ et 23,50\$



COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- Préparer des collations et repas pour 60 enfants + 15 adultes
- Planifier des menus équilibrés;
- Gérer les restrictions alimentaires;
- Veiller à l'organisation du travail au quotidien (achats);
- S'assurer de l'innocuité, du nettoyage et de l'assainissement de la cuisine;
- Faire preuve d'initiatives, d'autonomie et de débrouillardise ;
- Bonnes capacités de communication et de travailler en équipe ;

EXIGENCES

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement (DEP) ou l'équivalent ;



Contact : dai@cpenature.com

Installation Nature 3
Sainte-Hélène-de-Bagot