

UN POSTE POUR TOI



Répit Providence

Cuisinier, cuisinière

Notre chef Bertrand, propriétaire du restaurant Cabotins, une institution dans Hochelaga depuis 18 ans, doit retourner cabotiner auprès de ses clients adorés. Notre organisme communautaire est donc à la recherche d'une nouvelle personne responsable de la cuisine.

VOTRE MISSION

- Élaborer les menus pour la semaine et la fin de semaine selon les besoins des éducatrices.
- Faire la liste d'épicerie et procéder aux achats.
- Cuisiner des collations, des repas et des desserts frais, sains et équilibrés pour environ 8 personnes dont 6 enfants.
- Respecter les restrictions alimentaires des enfants et de leur âge.
- Utiliser de manière créative les dons alimentaires.

Cuisines communautaires et événements spéciaux

- Préparer et/ou servir les plats lors de nos activités collectives, fêtes, etc.
- Assurer le leadership et l'organisation du travail des bénévoles en cuisine.
- Organiser des cuisines communautaires pour les familles (à déterminer).
- Assurer et promouvoir un environnement de travail sain, propre et sécuritaire.



Savoir travailler en équipe et parler français.

EMPLOYEUR DE CHOIX

- Entre 18,56 \$ et 23,56 \$ l'heure
- 15 à 20 h par semaine, horaire flexible
- Contribution de l'employeur de 8 % au Régime de retraite des groupes communautaires et de femmes
- Vacances à discuter avec l'employeur
- Assurance médicale payée à 50 %
- Congés de maladie 26 h / année et congés familiaux 17 h / année
- Programme Mieux-Être

Envoie ton CV avant le 12 avril :

direction@repitprovidence.com

MISSION DE RÉPIT PROVIDENCE

Prévenir la négligence des enfants 0-5 ans et l'épuisement parental en offrant des séjours de répit-hébergement ainsi que des services d'aide et de développement continu aux enfants et parents vivant en contexte de vulnérabilité.



Notre équipe a hâte de travailler avec toi au 1855, rue Dézéry à Montréal dans Hochelaga!

Apprenez-en plus sur nous au repitprovidence.com

