

Cuisines de l'Amitié
1-2210, rue André
Brossard, Québec
J4Z 2Z8
450 443-6770 poste 1



Poste : cuisinier(ière)/animateur(ice) de cuisines collectives

Cuisines de l'Amitié est un organisme à but non lucratif en sécurité alimentaire, dont la mission est de favoriser l'autonomie alimentaire des personnes, entre autres par des ateliers de cuisines collectives ainsi que par la production de repas vendus à petit prix.

Vous ne manquez pas d'imagination pour passer ce qu'il y a dans les garde-mangers et frigos/congérateurs ? Nous avons un défi pour vous!

Profil recherché :

- Aimer cuisiner et savoir balancer les saveurs
- Aimer les gens, être patient
- Savoir utiliser les denrées qu'on reçoit
- Pouvoir s'adapter à toutes les clientèles
- Bien communiquer en tout temps
- Savoir enseigner et partager
- Expérience en milieu communautaire est un atout

La perle rare aura les qualités suivantes :

- Un grand sens de l'organisation
- Polyvalent, dynamique et autonome
- Savoir motiver les gens/travailler sur leurs forces
- Démontrer ouverture et empathie
- Faire preuve d'initiatives et de créativité
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne capacité de communication
- Être positif

Description des tâches :

Cuisiner en grande quantité. Gérer efficacement les denrées reçues. Assurer la rotation des stocks. Assurer l'entretien du local après chaque utilisation. Cuisiner des plats pour la revente avec des bénévoles. Veiller à garder des espaces libres dans les frigos, congérateurs et garde-mangers. Être disposé à animer des cuisines collectives.

Conditions :

- Résider au Québec.
- Parler Français.

Poste temps partiel ou temps plein.

Salaire de base : 18\$/h (Ajustable selon l'expérience).

Entrée en fonction : Fin juin.

Horaire de travail : de 7h à 15h du lundi au vendredi, à l'occasion de travailler le jeudi soir et/ou samedi de jour.

Faire parvenir votre c.v. par courriel à : cuisinesdelamitie@gmail.com