



Mercredi le 22 janvier 2020

La présente est pour vous informer de l'affichage d'un poste de cuisinier-formateur à raison de 35hres/semaine.

Le Mûrier est une organisation qui a pour mission d'offrir des services de réhabilitation à des personnes vivant des problèmes de santé mentale graves et persistants, afin de favoriser leur réinsertion sociale. Nous avons présentement 6 ressources d'hébergement spécialisées ainsi qu'un projet d'atelier de cuisine à domicile.

Vous trouverez ci-joint, une description de tâches pour le poste ainsi que les critères et exigences reliées au poste. L'entrée en fonction se fera suivant la fin de l'Affichage.

Vous pouvez poser votre candidature par écrit et la faire parvenir par télécopieur au numéro

514-254-1211 ou par courrier électronique à : rh@lemurier.org

au plus tard : **le lundi 10 février 2020 à midi** au bureau de la corporation.

CE POSTE COMPORTE UNE ASSURANCE COLLECTIVE AINSI QU'UN FOND DE PENSION

Pour plus d'informations vous pouvez communiquer avec moi

Cordialement

Ginette Poisson
Directrice des ressources humaines
514-254-6110 poste 222
rh@lemurier.org

Cuisinier-formateur au Toit vert

Description générale de la tâche :

Sous l'autorité du coordonnateur du service:

- Personne qui assume la responsabilité d'élaborer et produire des repas équilibrés pour qu'ils soient servis chauds à la cuisine ou pour apporter à l'appartement.
- Elle offre l'accès, à la cuisine, à un repas chaud le midi et au souper. Ce service est offert aux clients du toit vert 7 jours/7.
- Conception de repas congelé pour lunchs, dîners de fin de semaine.
- Elle agit à titre de traiteur pour rendre disponible des repas au foyer Pie IX.
- Desservir certains repas à la maison des Papillons en cas de besoin.
- Elle assure les responsabilités administratives et de gestions entourant ce service.
- Elle est responsable de l'encadrement et de la formation pour une équipe de stagiaires.

Comme tous les employés du Mûrier, le cuisinier formateur partage la responsabilité commune et prioritaire d'assurer une prestation sécuritaire de services pour l'ensemble de la clientèle du service.

Particularités de la résidence Toit Vert

La résidence Toit Vert dessert une clientèle adulte ayant différente problématique et niveau d'autonomie.

Le travail s'effectue dans un immeuble de 28 appartements de type studio et de locaux communautaires. À travers son service 24 heures, Le toit vert offre un service de type

à la carte qui s'ajuste en fonction des besoins de la personne. En ce sens, la personne occupant le poste de cuisinier-formateur au Toit vert pourra être confrontée à des situations ou des individus qui sont aux prises avec diverses problématiques telles que : toxicomanie, itinérance, santé mentale, agressivité, etc.

De façon spécifique :

L'employé à ce poste devra :

- Rendre accessible à la cuisine le repas chaud du midi et du souper 7 jours/7 pour 28 personnes.
- Si le client ne se prévaut pas du repas chaud il lui sera remis un repas congelé qu'il pourra manger à son appartement.
- Planifier et ajuster les menus
- Acheter les aliments nécessaires à la confection des repas;
- Préparer les commandes pour l'achat des aliments nécessaires à la confection des repas;
- Gérer les commandes et les livraisons;
- Gérer l'inventaire;
- Préparer les feuilles à remplir et à signer : Tâches, calendrier des températures frigo et congélateur, inventaire;
- Réaliser la planification et l'organisation nécessaires pour assurer l'approvisionnement;
- Organiser la gestion des portions et des restes;
- Comptabiliser dans un document excel le nombre de repas remis aux résidents chaque fin de mois et envoyer par courriel à la direction.
- Accomplir des tâches d'entretien et de nettoyage.
- Assurer l'accès à un repas pour chaque client pour chaque jour.
- Acheter les aliments nécessaires à la confection des repas;
- Acheter les fournitures et articles de cuisine.

Habilités recherchées

- Guider, encadrer et superviser les stagiaires en place. Favoriser l'apprentissage à travers des activités portant sur l'alimentation, sur l'organisation des repas et l'art de la cuisine
- Avoir les soucis des limites budgétaires annuelles établies par le Mûrier inc. et sous la supervision du coordonnateur du service.
- Soucieux de la sécurité physique et matérielle des clients.
- Soucieux de la propreté des lieux et des équipements de la salle à manger et de la cuisine.
- Animer en compagnie de l'intervenant référent le groupe de clients en présence à l'heure des repas.
- Assurer avec l'intervenant référent en place le suivi concernant le fonctionnement global des temps repas.
- Réaliser la planification et l'organisation nécessaires pour assurer l'approvisionnement.
- Réaliser la planification et l'organisation nécessaire pour assurer l'approvisionnement
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène entourant ce type d'activité.
- Prévoir des alternatives en cas d'absence non prévue pour assurer l'offre des repas.
- Assumer occasionnellement certaines tâches requérant quelques efforts physiques; (ex : manutention des commandes, entretien etc.)
- Exécuter toute tâche connexe confiée par le coordonnateur du service.

Comportements recherchés :

- Présenter un intérêt marqué pour la santé mentale et plus particulièrement pour une clientèle réfractaire à l'encadrement pouvant présenter une problématique supplémentaire (toxicomanie, autisme, déficience intellectuelle, etc.)
- Être respectueux et bienveillant dans ses relations avec les autres.
- Posséder une capacité d'encadrement
- Capacité d'appliquer des notions visant l'apprentissage des stagiaires.
- Savoir orchestrer une équipe de travail afin de bien exploiter les forces de chacun.

- Respecter le rythme des stagiaires.
- Capacité de travailler sous pression
- Capacité de répondre à des échéanciers serrés.
- Avoir une bonne capacité d'adaptation.
- Faire preuve de débrouillardise et de créativité dans l'accomplissement de son travail.
- Avoir une attitude constructive face aux problèmes et difficultés pouvant être rencontrés et être ouvert à la critique positive.
- *Bilinguisme un atout (français et anglais).

Formation recherchée

- Cette personne doit détenir un diplôme de fin d'étude secondaire avec spécialisation cuisine ou détenir une formation pertinente à l'emploi complétée ou une expérience pertinente dans le domaine en cours le tout selon les politiques d'embauche énoncées par Le Murier.
- Détient un certificat d'hygiène et salubrité conforme aux exigences du MAPAC
- Nous recherchons un cuisinier mais également une personne confortable de composer avec une clientèle vivant des problèmes de santé mentale

Horaire de travail : 35 heures/semaine de 10H00 à 17H00. Une fin de sem/2. L'horaire de travail est aménagé en fonction des besoins du service et peut être amené à changer.

CONDITIONS SALARIALES :

Selon la politique de gestion des ressources humaines entre 16.23 et 19.47
Les vacances et autres avantages sociaux sont ceux prévus à la politique de gestion des ressources humaines.

ASSURANCES COLLECTIVES ET FOND DE PENSION APRÈS 3 MOIS

| | Dimanche | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Total hrs |
|-----------------------------|----------|-------|-------|----------|-------|----------|--------|----------|-------|-------|----------|-------|----------|--------|--------------|
| TOIT VERT | | | | | | | | | | | | | | | |
| poste Cuis- formteur. | 10 | c | 10 | 10 | 10 | 10 | c | c | 10 | 10 | 10 | 10 | c | 10 | |
| 35 h/sem | 17 | | 17 | 17 | 17 | 17 | | | 17 | 17 | 17 | 17 | | 17 | |
| | 7 | | 7 | 7 | 7 | 7 | | | 7 | 7 | 7 | 7 | | 7 | |

