



POSTE RÉGULIER – Responsable de l'alimentation CPE DES PETITS POMMIERS – installation Scott 1

LE CENTRE À LA PETITE ENFANCE LA BECQUÉE met tout en œuvre pour offrir un endroit où le plaisir, la stabilité et le respect sont omniprésents !

Voici ce que nous avons à vous offrir :

- Un milieu de vie valorisant et enrichissant;
- Un climat de collaboration et d'entraide;
- Un milieu de travail riche et stimulant où chacun est mis à profit;
- Nous sommes accrédités Petits Ambassadeurs pour la région de Chaudière-Appalaches et Capitale-Nationale;
- Nous sommes certifiés CPE durable;
- Nous sommes certifiés Concilivi;
- Salaire selon les échelons du ministère de la Famille
- 13 jours fériés;
- Des journées de maladies
- Régime de retraite à prestations déterminées cotisation employé(e) / employeur à 50%;
- Régime d'assurance collective;

Description du poste – responsable de l'alimentation

- ❖ Responsabilité de l'alimentation : élaborer les repas, menus nutritifs, voir au respect de son budget;
- ❖ Recettes standardisées avec notre logiciel cuisiOP;
- ❖ Liste détaillée des achats à effectuer et des recettes;
- ❖ Menu sur 4 semaines;
- ❖ Nous priorisons l'achat de produits locaux;
- ❖ Effectuer toutes autres tâches connexes.

Exigences recherchées

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement, ou l'équivalent, OU trois (3) ans d'expérience en cuisine en établissement commercial ou institutionnel;
- Formation en hygiène et salubrité alimentaire;
- N'avoir aucun empêchement en lien avec l'emploi.

Statut :

Contrat à durée déterminée à temps complet dès maintenant, à raison de 32 heures par semaine, 5 jours par semaine.

Pour postuler :

Veuillez transmettre votre curriculum vitae à l'adresse courriel direction@becquepommiers.com.

Seules les candidatures retenues seront contactées.



**PETITS
AMBASSADEURS**

cpe CERTIFICATION DURABLE



**CPE LA BECQUÉE
CPE DES PETITS POMMIERS**
Agréé Bureau Coordonnateur