



Nous sommes à la recherche d'un.e cuisinier.ère

Poste
permanent

pour se joindre à notre équipe.

La corporation Le Petit Chaperon Rouge est un organisme à but non-lucratif offrant des services de garde francophones de hautes qualités dans sept centres à Toronto. Nous prônons le respect, l'entraide, l'épanouissement et l'inclusivité afin de créer un environnement de travail chaleureux et accueillant pour tous.

TÂCHES

- Préparation des repas (nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits.) Se réfère aux menus établis pour la confection des repas et la réalisation des commandes.
- Gestion des commandes, des stocks de denrées, de l'organisation, du rangement de la cuisine, et des inventaires.
- Sécurité : anticipation des risques, signalements, conformité de fabrication. Application des règles d'hygiène et des protocoles sanitaires.
- Connaissance des allergies alimentaires ou régimes spécifiques de chaque enfant, Contrôle les conditions de préparation : Chaine du froid, températures, refroidissement, cuissons.
- Rectifie si nécessaire des produits/exigences de conformité de fabrication ou présentation, isole des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène.

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Collaboration avec les pairs
- Travail d'équipe
- Bonne communication
- Ouverture d'esprit

DÉTAILS SUR LE POSTE

- Lieu de travail: 250 Gainsborough Rd, Toronto, ON M4L 3C6, Canada
- Nombre d'heure par semaine: 35h
- Autres: Accès à des avantages sociaux +Rémunération en fonction de la grille salariale en vigueur

POUR POSTULER

Merci d'envoyer votre candidature à l'adresse suivante:
gainsborough@lpcr.ca ou gainsborough.adj@lpcr.ca

Seuls les candidats.es retenus.es seront contactés.es.