St·Michael's Mission St-Michael

AIDE CUISINIER.ÈRE

Relevant du/de la coordonnateur.trice des services alimentaires et de l'inventaire et travaillant sous la supervision immédiate du/de la cuisinier.ère, le ou la titulaire soutient l'équipe de cuisine en préparant les ingrédients et en réalisant des plats de base. Il ou elle assure la préparation des aliments, participe à la cuisson, assure le nettoyage du lieu de travail, et aide à la gestion des stocks - le tout dans le respect les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES

1. Préparer les aliments (laver, éplucher, couper et hacher fruits, légumes, viandes, et poissons). Procéder à la mise en place de l'environnement de travail.
2. Préparer des plats simples, surveiller certaines cuissons et aider au montage/dressage des assiettes.
3. Nettoyer et désinfecter les ustensiles, équipements et surfaces de travail (incluant le plancher). Aider à la rotation des chiffons de nettoyage et torchons entre la cuisine et la buanderie.
4. Assurer la gestion des restes alimentaires de façon sanitaire et sécuritaire, et la gestion des déchets.
5. Réceptionner, déballer et ranger les provisions dans la cuisine.
6. Respecter et suivre toutes les politiques et procédures de santé et de sécurité de l'organisation ; participer aux formations obligatoires en matière de santé et de sécurité.
7. Effectuer toutes autres tâches connexes.

EXPÉRIENCES, COMPÉTENCES ET HABILETÉS

- Études: une formation en cuisine (DEP) ou une expérience en restauration un atout,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Rapidité d'exécution et polyvalence,
- Expérience au sein d'organismes communautaires travaillant avec des populations vulnérables,
- Capacité à travailler debout,
- Capacité à s'épanouir dans un environnement d'équipe multiculturel au rythme rapide,
- Bonnes compétences en communication en français et en anglais (parlés)
- Adhésion à la mission de l'organisation et à ses valeurs de continuité, confiance, collaboration et bienveillance

CE QUE NOUS OFFRONS

- Un poste temporaire d'un an avec un horaire flexible de 14 à 21 heures par semaine
- Un salaire de 17$/h
- Un repas gratuit de notre cuisine disponible tous les jours de travail
- Accès facile aux transports en commun

QUI NOUS SOMMES

La Mission St-Michael est un organisme de bienfaisance indépendant travaillant directement avec les personnes vivant en situation d'itinérance et en insécurité alimentaire au centre-ville de Montréal depuis 1927. La Mission sert de maillon important dans la chaîne de services pour la population défavorisée et marginalisée de la ville.

St·Michael's Mission St-Michael

Nous offrons des déjeuners et des repas chauds, des douches, des produits d'hygiène personnelle, des vêtements et de la nourriture d'urgence à une clientèle multilingue et multiculturelle. D'autres services de base incluent l'intervention en situation de crise comme première étape de la réadaptation, ainsi que l'information, les références et le soutien pour l'aide aux problèmes de santé mentale et de dépendance. De plus, nous aidons nos visiteurs à naviguer dans les systèmes et services gouvernementaux tels que l'aide sociale, l'assurance-chômage et l'immigration.

Joignez-vous à notre équipe!
Envoyez votre CV à **info@stmichaelsmission.ca** . Une lettre de motivation est souhaitée mais n'est pas obligatoire. La date de début est immédiate et seulement les candidats considéré pour la poste seront contactés.

La Mission St-Michael adhère aux principes d'équité et de diversité en matière d'emploi et s'engage à bâtir un milieu de travail qui reflète la riche diversité de la communauté montréalaise.