

Description de poste Cuisinière ou cuisinier

Résumé du poste : La cuisinière ou le cuisinier est responsable de tous les aspects de la préparation d'aliments sains, en consultation avec la chef cuisinière ou le chef cuisinier.

Relève de : Superviseur/représentant

Vision : Les enfants et les familles sont au cœur de notre avenir.

Mission : Impliquer les enfants et les familles afin qu'ils favorisent un avenir sain pour nos communautés.

Compétences essentielles : Respecter l'énoncé de programme d'OCOF/Nena :
➤ **Développement Inklusivité Collaboration Excellence**

Fonctions et responsabilités :

1. Planifier, réaliser et passer en revue les menus selon la philosophie de l'organisme et les buts des programmes, le Guide alimentaire canadien, le programme de formation et de certification des préposés à la manutention des aliments, Santé publique Sudbury et districts et la Loi sur la garde d'enfants et la petite enfance.
2. Préparer des repas selon les différentes occasions, en consultation avec les membres de l'équipe et les autres cuisiniers.
3. Afficher les menus pour que les parents puissent s'y reporter régulièrement.
4. Planifier des menus adaptés aux besoins des enfants qui ont des restrictions alimentaires (allergies et intolérances, exigences particulières [végétalisme, végétarisme, diabète, etc.], motifs religieux [régime halal, etc.]).
5. Tenir un registre quotidien des changements et des ajustements apportés au menu ordinaire.
6. Préparer tous les aliments conformément aux pratiques sanitaires reconnues.
7. Acheter la nourriture et les fournitures de cuisine.
8. Ranger les aliments de manière convenable.
9. Passez régulièrement en revue les menus avec la chef cuisinière ou le chef cuisinier.
10. Afficher une liste des allergies des enfants dans la cuisine et la passer en revue chaque jour.
11. Prendre en compte les allocations budgétaires et profiter des soldes.
12. Suivre les lignes directrices sur les achats qu'ont établies Santé publique Sudbury et districts et le comité mixte de santé et de sécurité.
13. S'assurer que les ustensiles, les plats et les autres outils de préparation sont lavés et assainis.
14. Nettoyer et désinfecter les comptoirs et les éviers avant et après chaque utilisation.
15. Balayer et laver le plancher de la cuisine chaque jour et chaque fois qu'un dégât se produit.
16. Laver et sécher le linge de cuisine chaque jour et chaque fois qu'il est souillé.
17. Décorer et tenir à jour le babillard sur la nutrition à l'intention des enfants et des parents.
18. Superviser, puis évaluer le travail des étudiants et des bénévoles qui apportent leur aide en cuisine.
19. Respecter la *Loi sur la garde d'enfants et la petite enfance* et toutes les autres exigences réglementaires.
20. Suivre les politiques et les procédures de l'organisme.
21. Assister aux réunions d'équipe ordinaires.
22. Participer au processus annuel d'examen du rendement.
23. Se présenter au travail de manière constante et ponctuelle.
24. Apporter son soutien pour les événements spéciaux.
25. Maintenir la confidentialité en tout temps.
26. Donner le bon exemple.
27. Appliquer le concept du travail en équipe à tous les aspects du milieu de travail.
28. Poursuivre le perfectionnement professionnel en assistant à des ateliers, des congrès, des séances d'information et des cours.
29. Remplir les autres fonctions connexes qui lui sont confiées.

Qualifications :

1. Avoir fait des études postsecondaires dans le domaine des services alimentaires, de préférence.
2. Avoir acquis au moins six mois d'expérience dans un domaine connexe, de préférence.
3. Posséder un certificat en manutention des aliments.
4. Avoir obtenu un certificat en secourisme et en réanimation cardiorespiratoire (RCR, niveau C).

5. Avoir 18 ans ou plus.
6. Remplir l'obligation d'une vérification satisfaisante (effectuée au cours des six derniers mois) des antécédents judiciaires pour le travail auprès de personnes vulnérables.

Aptitudes :

1. Posséder d'excellentes aptitudes aux relations interpersonnelles et à l'organisation.
2. Posséder d'excellentes aptitudes à la communication écrite et orale dans les deux langues officielles, au besoin.
3. Avoir des aptitudes à la gestion du temps et à la pensée critique.
4. Posséder des aptitudes à la prise de décisions et à la résolution de problèmes.
5. Savoir travailler de manière autonome et au sein d'une équipe.
6. Savoir régler les conflits.
7. Avoir une certaine connaissance et compréhension de la Loi sur la garde d'enfants et la petite enfance et les règlements sur les permis.

En raison de la nature changeante du travail et des tâches devant être accomplies, il se peut que les qualifications requises soient ajustées de temps à autre.

Conditions de travail :

- Capacité à lever jusqu'à 40 lb
- Capacité de se courber, se pencher, s'étirer, s'accroupir, pousser, tirer, s'asseoir, marcher et courir
- Position debout à garder sur de longues périodes
- Grande souplesse requise
- Obligation de travailler parfois le soir et la fin de semaine pour la formation et des événements
- Interaction avec des enfants, des membres de la famille et des partenaires communautaires
- Niveau sonore de modéré à élevé
- Obligation de pouvoir utiliser un véhicule et de détenir un permis de conduire de l'Ontario

Our Children, Our Future/Nos enfants, notre avenir offre un milieu de travail exempt de parfum et de fumée.