



Faire vivre un système alimentaire local, juste et durable afin d'améliorer les conditions de vie de la population.

### Mission

L'entreprise d'économie sociale Les complices alimentaires a pour mission de mener et mobiliser les partenaires dans la création et l'intégration d'un nouveau système alimentaire rentable financièrement et socialement par l'éducation, la collaboration, l'accessibilité et l'innovation.

Nous soutenons l'intégration sociale et professionnelles des personnes en stage ou en parcours à l'emploi.

### Valeurs

- La résilience
- La collaboration et solidarité
- La patience
- L'ouverture et la transparence
- L'engagement
- L'humilité

## Responsable de la production – Cuisinier d'établissement

Nous sommes à la recherche d'une personne dynamique, engagée et qui a cœur de bien nourrir les enfants de notre communauté.

### Nature du travail

La personne Responsable de la production alimentaire – cuisinier d'établissement exécute diverses tâches entrant dans la préparation des repas standardisés et les règles de procédures de production ; voit au maintien de la propreté des aires de travail ; applique les normes d'hygiène et de salubrité et tient à jour la liste des réserves de denrées alimentaires.

### Attributions caractéristiques de la personne

- Diplomatie dans l'assignation de tâches à autrui ;
- Aptitudes en communication orale ;
- Connaissance du milieu institutionnel ;
- Grandes habiletés interpersonnelles
- Grande capacité de résolution de problèmes
- Compétences en constitution d'équipe
- Aptitude à travailler dans un environnement de travail en constante évolution et où le rythme est rapide
- Capacité à livrer un excellent service à la clientèle

### Qualifications requises

D.E.P en cuisine d'établissement avec 2 ans d'expériences ou plus de 5 années d'expérience en gestion de cafétéria scolaire.

### Autres compétences pertinentes :

- Cours de 1ers soins
- Certificat de Gestionnaire MAPAQ

### Conditions de travail

- Horaires : 35 heures/semaine du lundi au vendredi
- Congé en période estivale
- Rémunération selon l'expérience
- DATE D'ENTRÉE EN FONCTION : **Immédiatement**
- Lieu de travail : Cafétéria de l'École secondaire Arthur-Pigeon, 1 rue Arthur-Pigeon, Huntingdon

**Toute personne intéressée est priée de soumettre sa candidature, par écrit, à Nathalie Collin :**  
[boutique@lescomplicesalimentaires.ca](mailto:boutique@lescomplicesalimentaires.ca)

Les Complices alimentaires souscrit au principe d'égalité des chances dans l'emploi et applique un principe d'accès à l'égalité pour les femmes, les communautés culturelles et les personnes handicapées.