



## **Aide alimentaire**

**Soeurs de la Charité d'Ottawa — Ottawa, ON  
17,00 à 20,60 par heure**

### **Sommaire des responsabilités :**

Sous l'autorité de(la) Chef du Service alimentaire, le/la préposé(e) est responsable de l'organisation, l'élaboration et la préparation de menus variés et de qualité adaptés aux besoins nutritionnels et diététiques des Sœurs résidentes et en soins de la Maison mère. Assisté d'une équipe d'aide en cuisine, le/la Superviseur chef cuisinier est responsable du processus complet de confection de plats, de mets et de repas complet. Il/elle doit s'assurer que les activités de préparation et de présentation des aliments servis et le service en salle respectent la mission, les croyances et l'orientation stratégique des services alimentaires des Sœurs de la Charité d'Ottawa. De plus, il (elle) doit participer à la gestion des ressources humaines, à l'évaluation des besoins, à la planification, à l'organisation et à l'évaluation des services alimentaires.

### **Description des responsabilités :**

#### **1. Général :**

- Fait preuve d'expertise dans l'élaboration de menus et la création de nouveaux plats faisant la promotion de la santé et respectant la qualité de produits attendus et la satisfaction des Sœurs.
- Fait preuve d'un jugement raisonnable et prudent en faisant appel à ses aptitudes pour résoudre efficacement les problèmes liés à l'élaboration et la préparation de repas complet.
- Entretient des relations efficaces en facilitant la communication ouverte, en reconnaissant la contribution des autres et en faisant preuve de respect mutuel.
- Assume au quotidien un leadership dans la coordination des activités en cuisine, en salle et lors d'événements spéciaux et pourvoit aux arrangements nécessaires pour répondre efficacement aux besoins imprévus.

- Répond à toutes les urgences concernant les services alimentaires pour les Sœurs résidant à la Maison mère.
- Élabore, rédige et voit à la préparation des menus selon les recommandations et diètes établis.
- Procède aux inventaires et s'assure de la rotation des aliments .
- Continue son perfectionnement professionnel et assume un leadership efficace dans la mobilisation de son équipe dans l'art de préparer et servir les repas.
- Avisé la coordonnatrice du service de tout changement important dans les cuisines.
- Participe aux rencontres des services alimentaires.
- Évalue la qualité et l'efficacité de la prestation des services offerts du point de vue individuel et collectif.
- Prépare les réquisitions et s'assure d'avoir tous les produits requis pour les services de repas.
- Participe à la planification des besoins et des commandes de produits, fournitures et équipements en collaboration avec le Service des achats; Collabore à l'évaluation des nouveaux produits.
- Participe à l'élaboration et la mis à jour des routines de travail pour le personnel de cuisine.
- Remplace, au besoin, le personnel absent selon les normes établies.
- Accomplit toutes autres tâches connexes demandées par la coordonnatrice du service.

## 2. Santé et sécurité au travail :

- Porte à l'attention de la coordonnatrice du service ou de sa remplaçante toute situation qui pourrait présenter un risque pour la santé et/ou sécurité ou rapporter tout accident de travail.
- Se familiarise avec le plan des mesures d'urgence établi par la Maison mère.
- Assure l'ordre, la propreté et la sécurité de l'unité et voit à ce que soient complétés les rapports d'incidents et les autres formulaires requis en santé sécurité.

## Profil des exigences :

- Certificat et diplôme reconnu en cuisine d'établissement.
- Formation spécialisée en sécurité alimentaire.
- Minimum de cinq (5) ans d'expérience à titre de chef cuisinier.
- Une expérience dans un poste similaire constitue un atout.
- Excellentes relations interpersonnelles et aptitudes à travailler en équipe, à organiser, à communiquer oralement et par écrit.

- Faire preuve de leadership, d'autonomie et de loyauté.
- Pouvoir s'adapter, avoir un esprit innovateur et une capacité à travailler dans un milieu en évolution.
- Le bilinguisme constitue un atout.
- Avoir des connaissances fonctionnelles d'outils informatiques et bureautiques.

Date limite de candidature : 2021-11-12

Date de début prévue : 2021-11-15

Type d'emploi : Temps Plein, Temps Partiel

Salaire : 17,00\$ à 20,60\$ par heure

Heures à temps partiel : 25 par semaine