



Offre d'emploi : aide cuisinier/aide cuisinière pour le projet Zéro gaspillage

Le projet Zéro Gaspillage est un projet collectif de la Table Cigal (table de concertation en alimentation du quartier Centre Sud) porté par le Carrefour Alimentaire Centre Sud. Le but du projet c'est de récupérer et transformer les aliments protéinés fournis par Moisson Montréal et par d'autres commerces de proximités, pour les redistribuer gratuitement à la banque alimentaire et aux organismes alimentaires du quartier Centre-Sud. Le projet prévoit un volet pédagogique-formatif qui intègre dans l'équipe de cuisine des bénévoles ainsi que des gens intéressés à avoir une première expérience de travail en cuisine.

Le Carrefour alimentaire Centre-Sud œuvre à améliorer l'accès à une alimentation saine pour tous, développer les compétences alimentaires des citoyens.nes et soutient le développement d'un système alimentaire local, écologique et solidaire. À travers ses activités en cuisine, il vise à outiller les participants dans leur alimentation et encourage la création d'une relation saine avec l'alimentation. Le CACS c'est, entre autres: le Marché solidaire Frontenac, les marchés mobiles à vélo Fruixi, des cuisines collectives et de nombreux ateliers culinaires pour enfants, parents, nouveaux arrivants, un programme d'engagement et de nombreuses activités en agriculture urbaine!

Description du poste

Sous la supervision de la cuisinière, la personne est en charge de la transformation de la viande sauvée du gaspillage.

Responsabilités et tâches

En collaboration avec la cuisinière du projet, la personne en charge du poste est responsable :

- du choix et de la planification des recettes;
- de la transformation des aliments;
- de la salubrité de la nourriture;
- de l'emballage et étiquetage des plats préparés ;
- du transfert des plats préparés à Information Alimentaire Centre Sud.

Expériences et compétences requise

- Diplôme en cuisine ou 2 ans d'expérience en cuisine
- Bonne optimisation et gestion des stocks
- Capacité de travailler en équipe
- Capacité à interagir positivement avec des personnes de différents milieux sociaux, économiques et culturels
- Posséder un grand sens de l'autonomie et de la créativité

- Être passionné.e
- Être admissible à la subvention salariale d'Emploi Québec
- Certificat en hygiène et salubrité du MAPAQ un atout
- Permis de conduire valide un atout
- Parler 3 langues ou plus un atout

Horaire et conditions du travail :

- 35h/semaine
- 15\$ de l'heure
- Du lundi au vendredi de 9h à 17h ou de 13h à 21h
- Date du début 3 juin 2019

Comment postuler :

Envoyer un cv accompagné d'une lettre de *motivation* à Daniela Curzi
d.curzi@carrefouralimentaire.org

Les entrevues débuteront le lundi 27 mai 2019