



Offre d'emploi : cuisinier/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 est de récupérer et de transformer les viandes et poissons fournis par Moisson Montréal et par d'autres commerces de proximités. Ces repas sont par la suite redistribués gratuitement aux banques alimentaires et organismes alimentaires du quartier Centre-Sud dans l'optique d'ajouter une portion de protéine dans les paniers de dépannage alimentaire. Le projet prévoit un volet pédagogique-formatif pour offrir la chance à des personnes d'obtenir une première expérience significative de travail en cuisine. Ces bénévoles auront la chances d'expérimenter le travail en cuisine avant d'intégrer le marché du travail ou de suivre formation.

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

La personne est en charge de la transformation de produits alimentaires nutritifs qui ne pourraient être distribués autrement. Elle doit assurer la production de plats nourrissants et savoureux répondant aux besoins et modalités accordés avec les partenaires.

Responsabilités et tâches

En collaboration avec la coordinatrice 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 ;
- de la gestion de l'équipe des stagiaires et des bénévoles lors de la préparation en cuisine;
- du transfert des plats préparés à Information alimentaire;

Expériences et compétences requise

- Diplôme en cuisine
- 2 ans d'expérience en cuisine
- Certificat en hygiène et salubrité du MAPAQ
- Bonne optimisation et gestion des stocks
- Capacité de gestion d'une équipe de travaille
- 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
- Permis de conduire valide
- Connaissance des outils Microsoft : Word, Excel.
- Parler 3 langues ou plus un atout

Horaire et conditions du travail

- 35h/semaine
- 16\$ de l'heure
- Du lundi au vendredi de 9h à 17h ou de 13h à 21h.
- Contrat d'un an renouvelable.
- Date de début le 1^{er} avril 2019

Comment postuler

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

Les entrevues débiteront le lundi 25 mars 2019