[[1]](#footnote-1)

**CUISINIÈRE/CUISINIER à temps plein 35 heures/semaine 21$/heure, participation au REVR de l’employeur et distribution alimentaire hebdomadaire gratuite.**

Entraide Agapè est un OBNL qui offre une aide alimentaire, matérielle et sociale aux personnes et aux familles en situation de pauvreté ou de vulnérabilité de Québec. La ressourcerie d’Entraide Agapè accepte les dons de citoyens (vêtements, livres, articles de maison, etc.) Les articles sont triés puis placés en magasin. Les profits servent à financer les activités de la banque alimentaire qui nourrit plus de 1500 personnes différentes chaque mois. Certains articles sont redonnés directement en aide matérielle à des personnes ou à des partenaires qui interviennent auprès de différentes clientèles.

Entraide Agapè est également activement impliquée avec d’autres acteurs-clés dans le déploiement de l’économie circulaire dans la Capitale-Nationale. L’organisme est un acteur de la transition socio-économique et fait la promotion du réemploi.

Joignez-vous, à notre équipe pour vous accomplir dans un milieu non stressant et convivial, avec des gens de tous les horizons qui se sont regroupés en un seul endroit pour aider leur prochain, pour faire une réelle différence dans la communauté et avoir un impact environnemental.

Vous détenez une attestation d’études en cuisine d’établissement et avez trois années d’expérience en production alimentaire ou une expérience pratique qui peut combler l’absence de diplôme. **L’attestation de formation en matière des règles d’hygiènes et de salubrités en milieu alimentaire du MAPAQ, est obligatoire.**

Sous la responsabilité du coordonnateur de la banque alimentaire et en collaboration avec une aide-cuisinière et une belle équipe de bénévoles. Vous aurez la responsabilité de **produire une variété de mets préparés** pour nos bénéficiaires ainsi que pour les projets alimentaires qui animent l’organisation.

**Principales tâches alimentaires quotidiennes :**

* Participer et coordonner l’élaboration de la production de mets préparés (pâtés, soupes, sauce à spaghetti et autres repas complets) pour les bénéficiaires de l’épicerie économique ainsi que pour la clientèle de ressourcerie et du Café Lavoro;
* Assurer la production du Café Lavoro soit, viennoiseries, muffins, soupe, entre autres ainsi que les projets futurs;
* Préparer selon le cas, les demandes alimentaires de nos partenaires d’affaires en lien avec leurs activités (déjeuner de financement, souper spaghetti, buffet et collations;

**Principales tâches exécutives :**

* Superviser l’équipe des salariés et bénévoles dans le cadre des tâches quotidiennes à effectuer;
* Participer de concert avec le coordonnateur alimentaire à la mise à jour du cahier des recettes, des consignes d’usage en matière d’hygiène et de salubrité en lien avec les règles du MAPAQ, les directives administratives ainsi que la formation de l’équipe;
* Assurer le maintien des règles d’hygiènes et salubrité ainsi que les chaines de températures des chambres réfrigérées selon les règles en vigueur;
* Effectuer les tâches cléricales nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine et de l’affichage réglementaire;
* Coordonner les bénévoles corporatifs dans les activités alimentaires et assurer leur bien-être.

**Principales particularités :**

* Horaire de travail du lundi au vendredi de 8 h à midi et de 13 h à16 h
* Possibilité de travail de soir aléatoire en lien avec les participations aux projets de partenaire (deux lundis par mois, nous organisons un souper participatif avec une équipe de l’IUSMQ donc, vous devez demeurer en place jusqu’au service du repas soit 17 h 30.
* Politique sur les prix à rabais des vêtements, meubles et autres objets disponibles à la ressourcerie ainsi que sur le transport.
* Circuit d’autobus à proximité et stationnement gratuit

**Avantages sociaux :**

* **Participation de 2,5% de l’employeur au REVR**
* **5 jours de congés mobiles après la période probation de 3 mois**
* **Vacances supérieures à la LNT**
* **Panier alimentaire gratuit**
* **Rabais sur les achats de matériel**
* **Heures supplémentaires mises en banque**

**Profitez de toutes vos soirées et de vos fins de semaine**

**Profitez des jours fériés, d’un panier d’épicerie par semaine.**

Joins-toi à notre équipe pour t’accomplir dans un **milieu non stressant et convivial**, avec des gens de tous les horizons qui se sont regroupés en un seul endroit pour **aider leur prochain**.

**As-tu le profil parfait ?** :

Vous avez une formation ou expérience pertinente en cuisine

Vous êtes **créatif** et capable de préparer des repas à partir de don alimentaire

Vous aimé travailler en **équipe multi culturelle et générationnelle**

**Vous êtes** à l’aise d’**accueillir** en cuisine des stagiaires ou des personnes en insertion sociale et professionnelle

Vous avez une **attitude positive** envers les personnes et vous reconnaissez leur engagement

**Contactez Roselyne Phaneuf, responsable des ressources humaines au (418) 6617485 poste 202 ou au rphaneuf@entraideagape.org**

1. Salaire en révision [↑](#footnote-ref-1)