

ON RECRUTE

Aide-cuisinier

Vos responsabilités

- Participer à l'animation des cuisines collectives et des ateliers de transformation alimentaire ;
- Préparer le diner communautaire et le diner des bénévoles ;
- Effectuer le mélange d'ingrédients, la préparation et la cuisson des mets ;
- Préparer le café et les collations pour les activités ;
- Participer à la transformation et/ou réception des denrées ;
- Entretenir et nettoyer son lieu de travail ;
- Entretenir le potager et récolter les produits du jardin ;
- Participer aux activités de financement de l'organisme ;
- Toute autre tâche connexe.

Le profil recherché

- Capacité à soulever des charges (chaudrons, réception de denrées, paniers de denrées, etc.) ;
- Capacité d'organisation ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Capacité à travailler rapidement.
- Faire preuve d'initiative ;
- Faire preuve d'autonomie ;
- Être polyvalent.

Qui sommes-nous?

La mission des Services d'Entraide Le Relais est de lutter contre la pauvreté, la faim et l'exclusion sociale que vivent les personnes se trouvant dans une situation économique précaire. L'approche des Services d'Entraide Le Relais est de soutenir l'autonomie des familles, des couples et des célibataires en leur offrant des services et en développant des projets qui renforcent leurs capacités et qui contribuent à leur mieux-être.

Vos compétences

- Une expérience dans un poste similaire ;
- Une expérience dans un organisme de bienfaisance, un atout.
- Facilité et aisance en cuisine (surtout dans la confection de recettes simples et peu coûteuses).
- Une formation en cuisine est un atout.

Conditions de travail

- Contractuel - Temps plein
- Lundi au vendredi - 8h30 à 16h
- 13,50\$/heure (salaire minimum)
- Poste subventionné (le candidat doit être admissible à une subvention salariale)



SERVICES D'ENTRAIDE
LE RELAIS

Vous avez le profil recherché ? Contactez-nous rapidement ! Veuillez faire parvenir votre candidature à rh@entraidelerelais.org avant le 15 juin 2021