




POSTE DE CUISINIER/ÈRE

La Coccinelle école J-L Couroux

(10, avenue, Findlay, Carleton Place, ON K7C 4K1)

La personne choisie fera partie de la grande famille de La Coccinelle. Notre organisation se démarque par son désir constant d'innover pour que les enfants s'épanouissent dans un milieu axé sur l'apprentissage par le jeu. La compassion, l'ouverture, le dynamisme, l'humour et l'engagement sont au  de nos actions, pour le bénéfice des enfants des parents et des employés.

- ✿ Nous avons pour but de procurer aux enfants des expériences de vie enrichissantes dans un milieu chaleureux qui répondra à tous leurs besoins, dans le respect de leur individualité et de leur culture.
- ✿ La cuisinière planifie et élabore les menus et les collations équilibrés, prépare les repas complets, fait les achats et l'entreposage des aliments. Elle est la première responsable de la propreté et salubrité des aliments. Son rôle consiste aussi à remplacer l'éducatrice pendant sa pause.

Exigences :

- ✿ Diplôme d'études secondaire + une formation professionnelle en cuisine, jumelé à une année d'expérience dans un environnement et un poste similaire (service de garde, hôpitaux, centre pour personnes âgées, à titre d'exemples)
- ✿ Attestation de formation en salubrité des aliments, atout
- ✿ Permis de conduire et véhicule disponible (pour les achats)
- ✿ Bonne maîtrise du français parlé

Fournir les preuves suivantes (ou être en voie de les obtenir) :

- ✿ Vérification négative des antécédents judiciaires-Clientèle vulnérable
- ✿ Cours de premiers soins à jour (secourisme général et RCR niveau C) (ou s'engager à suivre cette formation AVANT l'entrée en poste)
- ✿ Dossier d'immunisations à jour (RRO, DcaT et polio au besoin)

Qualités recherchées :

- ✿ Sens de l'organisation et de la planification, créativité, travail d'équipe, sens des responsabilités et capacité à travailler sous tension dans un environnement productif
- ✿ Capacités à créer des liens de confiance avec les enfants
- ✿ Être attentive aux allergies alimentaires
- ✿ Nécessite une bonne forme physique

Horaire de travail / Rémunération

Temps plein : 5jrs par semaine (**35 heures**)

Poste permanent (avantages sociaux, REER...)

Horaire de travail : 6 h 45 à 14 h 15

Date d'entrée en poste : **27 février 2017**

Rémunération : débutant à 15,84\$ plus une subvention salariale

Ce poste est ouvert à l'interne et à l'externe. Premier 48 heures est alloué à la mobilité interne (voir Manuel du personnel, 4.3.2 Mobilité initiée par l'employée (du 19 au 20 janvier 2017, 16 h).

Les autres candidats/es ont jusqu'au **27 janvier 2017, 16 h** pour soumettre leur candidature. Veuillez faire parvenir votre CV et une lettre démontrant votre intérêt et votre motivation en y précisant le poste.

Personne contact: Oulette Kouamé, Secteur des ressources humaines

1344, promenade Youville, Orléans, ON, K1C 2X8

Courriel : cv@lacoccinelle.com / Télécopieur : (613) 824-2383. / www.lacoccinelle.com

Nous remercions toutes les personnes qui ont postulé pour ce poste et nous communiquerons uniquement avec les personnes retenues pour une entrevue

(Date de parution : **19 janvier 2017**)