

Raison d'être du poste

La personne occupe le poste qui aura la responsabilité de planifier, de préparer et d'assurer le service des repas et des collations du centre éducatif en répondant aux multiples exigences. Ses interventions s'appuient sur les quatre fondements de l'apprentissage, afin de créer une culture d'apprentissage continu pour les enfants, les professionnels et les familles.

Responsabilités

- Préparer des repas sains en respectant les normes et les exigences ;
- Planifier le menu en tenant compte des allergies et des préférences ;
- Assurer la gestion et le contrôle des stocks alimentaires ;
- Vérifier fréquemment les allergies et les intolérances alimentaires ;
- Entretenir et nettoyer l'espace de travail et les équipements ;
- Préparer l'espace de travail en respectant les exigences du ministère.

Exigences du poste

Formations

- Certificat de manipulation des aliments (Food Handler Certificate)
- Cours en réanimation cardiorespiratoire (RCR/DEA - Niveau C)

Expériences

- Minimum d'un an d'expérience dans le domaine de la préparation alimentaire
- Expérience en petite enfance (atout)

Autres

- Carnet d'immunisations à jour
- Vérification d'antécédents judiciaires pour le secteur vulnérable valide de moins de 6 mois

Compétences recherchées

- Minutie
- Bonne gestion du temps
- Esprit d'équipe et de collaboration
- Capacité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Autonomie

Connaissances

- Loi de 2014 sur la garde d'enfants et la petite enfance
- Guide alimentaire canadien en vigueur
- Connaissance du cadre pédagogique de l'Ontario
- Bonne maîtrise du français oral et écrit

Heures par semaine : 30 à 35

Statut d'emploi : temps plein

Lieu : sur place, École Georges Vanier à Smooth Rock Falls

Taux horaire de départ : 18,06 \$



Pourquoi choisir l'AFÉSEO?

Ambiance collaborative : par le partage de nos expertises et d'échanges constructifs, l'AFÉSEO se veut un employeur de choix pour une personne qui carbure au travail d'équipe!

Occasions de développement professionnel : l'AFÉSEO encourage chaque membre de l'équipe à se perfectionner et à innover au niveau des pratiques professionnelles reliées à son domaine d'emploi.