

**TITRE : Chef et gestionnaire au service alimentaire**

**SUP.IMMÉDIAT : Gestionnaire hygiène et salubrité**

**HORAIRE: Heures variables**

**DÉPARTEMENT : Service alimentaire**

### SOMMAIRE DE LA FONCTION

Cette personne devra avoir de l'expérience en gestion d'équipe. Les tâches liées au poste sont: Gestion du personnel, Préparation des menus du jour, faire les commandes, gestion d'inventaires, bonne connaissance de la caisse et de l'informatique, entretien des aires de travail. Cette personne effectue un travail général au service alimentaire ou lié au service de caisse et à la préparation des repas. Elle peut être appelée à la préparation, la vérification et à la distribution au comptoir des repas selon les menus préalablement établis.

Également, afin de minimiser les risques associés, le respect des règles et normes d'hygiène et de salubrité est essentielle afin de réduire les risques de contamination lors de la préparation, de la manipulation et de la distribution des aliments et des repas. Finalement, ce travail requiert le respect des normes de santé et de sécurité au travail afin de se protéger des risques associés à l'emploi.

### PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

#### LA PRÉPARATION ET LA MISE EN PORTION DES ALIMENTS

- Réaliser la conception des menus et collations.
- Réaliser les tâches avec les autres employés et les former selon les règles d'hygiène et salubrité du MAPAQ.
- Coordonner et encadrer l'équipe de manipulateurs.
  - La préparation; le nettoyage, la découpe et la mise en portion des aliments nécessaires pour la distribution ou pour les menus préparés en fonction des besoins.
  - Effectuer la préparation et le montage des plateaux froids et éventuellement chauds.
  - Effectuer le transport des aliments lorsque requis et le stockage aux endroits adéquats.

#### LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

- Réaliser les tâches avec les autres employés et les former.
- Coordonner et encadrer l'équipe de service à la clientèle :
  - Effectuer les activités inhérentes au service à la cafétéria pour nos employés de même que pour les visiteurs.
  - Accomplir les transactions à la caisse et balancer à la fin du quart de travail.
  - Agir avec courtoisie avec les employés.

#### LA LAVERIE ET L'ENTRETIEN

- Coordonner et encadrer l'équipe de travail :
  - Effectuer différentes tâches en lien avec l'entretien des espaces, le lavage de la vaisselle et des outils de travail, etc.
  - S'acquitter de la mise en place de la cafétéria au quotidien.

#### TOUTES AUTRES TÂCHES CONNEXES

- Assurer la coordination et la gestion du personnel du service alimentaire.
- Préparer les inventaires, effectuer les achats, coordonner la réception des aliments selon les règles du MAPAQ.
- S'assurer de l'application des procédures et la tenue des registres selon les règles du MAPAQ.
- Bonne connaissance de la caisse et de l'informatique.

- Etc.

### HABILETÉS ET EXIGENCES PARTICULIÈRES

- Capacité à travailler dans un milieu exigeant physiquement.
- Capacité à fournir une bonne cadence au travail.
- Tolérance à la chaleur lors de la préparation des mets chauds.
- Faire preuve de polyvalence.

### FORMATION

- Formation de gestionnaire sur la manipulation, l'hygiène et la salubrité des aliments offerte par le MAPAQ est un atout.

### EXPÉRIENCES

- Expérience d'au moins 5 ans dans la gestion d'une cuisine, restaurant ou cafétéria.

### EXIGENCES PHYSIQUES

- Être en mesure de soulever et manipuler des charges pouvant atteindre 15 kilogrammes.
- Être en mesure de travailler à la chaleur.
- Être capable de travailler debout.

### CARACTÉRISTIQUES PERSONNELLES ET EXIGENCES PHYSIQUES

- Être à l'aise pour composer et travailler avec des personnes différentes – être empathique.
- Être autonome et avoir un bon sens de l'organisation.
- Être habile en communication interpersonnelle.
- Avoir un souci pour adopter les méthodes de travail sécuritaires

**Pour poser votre candidature, veuillez transmettre votre CV à [sgauthier@defipolyteck.com](mailto:sgauthier@defipolyteck.com).**