



TITRE : Sous-chef

SUPÉRIEUR IMMÉDIAT : Chef cuisinier

RÉSUMÉ DES FONCTIONS : Sous la supervision du chef cuisinier, la personne qui occupe la fonction de sous-chef, en plus de ses tâches de production alimentaire, participe à l'élaboration des menus, aux choix des fournisseurs, à la réception et au contrôle de l'approvisionnement, dans le respect des normes d'hygiène et salubrité en vigueur. Amenée à remplacer le chef cuisinier lors de ses absences, elle prend alors en charge la planification et l'organisation du travail de l'ensemble des équipes de travail. La personne a également un rôle important de transmission de l'information entre les postes de gestion et de la production et distribution alimentaire de l'organisme.

PRINCIPALES FONCTIONS ET RESPONSABILITÉS

PLANIFICATION DES MENUS ET APPROVISIONNEMENT :

- Aide le chef cuisinier à élaborer les menus et les recettes
- En fonction des menus établis et des produits disponibles, coordonner la production quotidienne et hebdomadaire des repas et mets congelés ;
- Adapter les recettes et les menus en collaboration avec le chef cuisinier lorsque nécessaire ;
- Informer le chef cuisinier des produits qui doivent être commandés et le soutenir dans la gestion de l'inventaire ;
- Recevoir les commandes des fournisseurs et des dons, vérifier qu'elles soient complètes et que les produits sont intègres ;
- Entreposer adéquatement les produits reçus ;
- Effectuer les commandes auprès des fournisseurs en cas d'absence du chef.

PRODUCTION ALIMENTAIRE ET DISTRIBUTION DES REPAS :

- Préparer les routes de livraison de la popote roulante et autres services alimentaires et les horaires des équipes de livraison en collaboration avec le chef cuisinier et le responsable du service à la clientèle ;
- Faire la préparation et la cuisson des repas chauds et mets congelés (soupes, viandes, sauces, desserts, légumes, accompagnements...);
- Coordonner les équipes de travail pour la mise en plat et l'emballage des repas et des sacs de livraisons de la popote roulante et des autres services alimentaires ;
- Veiller à ce que le départ des routes de livraisons se fasse adéquatement ;
- Produire et imprimer les étiquettes des mets congelés en respectant les normes canadiennes de l'étiquetage ;
- Soutenir le chef cuisinier et les équipes de production dans leurs tâches respectives.

CONTRÔLE DES NORMES SANITAIRES ET DE SALUBRITÉS :

- Mettre en pratique les méthodes de travail et superviser les équipes de travail afin que tous respectent les normes en hygiène et salubrité et les règles sanitaires en vigueur ;
- Prendre les températures quotidiennes des aliments cuisinés chauds et froids distribués et livrés et tenir le registre des températures des aliments préparés ;
- Maintenir son poste de travail propre et participer aux tâches de nettoyage des aires de travail, du matériel et des équipements de la cuisine ;
- Encadrer les tâches de nettoyage quotidienne, hebdomadaire des équipes de travail ; et s'assurer que toutes les tâches de nettoyage et d'entretien soient réalisées.



Description des postes et organisation du travail

Groupe d'entraide La Rosée

SUPERVISION DES ÉQUIPES DE TRAVAIL :

- Soutenir l'équipe de travail pour optimiser son rendement ;
- Aider à la formation et au développement des compétences de chaque personne impliquée dans la cuisine ;
- Travailler en équipe avec les salariés, bénévoles et personnes en réinsertion sociale pour que tous se sentent impliqués et valorisés ;
- Informer le chef cuisinier si nécessaire des situations problématiques et offrir un soutien dans les moyens d'interventions qui seront appliqués ;
- Cibler les éléments qui pourraient représenter un danger pour la santé et la sécurité et en informer le chef cuisinier.

PROFIL DE COMPÉTENCES :

- Avoir du leadership et aimer le travail d'équipe ;
- Être autonome et détenir de bonnes connaissances du métier ;
- Avoir une bonne forme physique et une grande capacité de travail ;
- Être ponctuel et rigoureux dans l'organisation de son travail ;

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES DU POSTE :

- DEP en cuisine d'établissement et 2 années d'expérience ou toute autre combinaison de formation et d'expérience jugée appropriée ;
- Avoir son certificat de manipulateur en hygiène et salubrité alimentaire ;
- Avoir de l'expérience dans un service alimentaire destinés aux personnes âgées ou institutionnel (un atout).

DURÉE DU POSTE : Permanent

TYPE D'EMPLOI : Temps plein, 35 heures semaines

SALAIRE : 21.75\$ et 23.25 \$ de l'heure selon expérience

AVANTAGES :

- Horaires stables du lundi au vendredi, de jour ;
- 10 congés personnels par années;
- 3 semaines de vacances après un an de travail continu ;
- Repas fournis ;
- Rabais sur les vêtements en vente à la Friperie Meublerie La Rosée ;
- Accès à un Régime d'Épargne Retraite.