

# Chef coordonnateur ou chef coordonnatrice des services alimentaires

Patro Roc-Amadour



Venez faire une différence...

... dans la communauté !

## Lieu de travail

Le Patro Roc-Amadour est un centre communautaire qui favorise le développement intégral de la personne. C'est aussi un milieu d'éducation complémentaire à l'école et à la famille qui offre des activités de loisir et d'entraide à la population de Limoilou. Établi depuis 1948 à Limoilou, notre organisme rejoint diverses clientèles : aînés, adultes, adolescents, personnes présentant une déficience intellectuelle, enfants, etc. Il est situé au 2301, 1<sup>er</sup> Avenue, Québec G1L 3M9. À l'occasion, le chef coordonnateur aura à se déplacer au Camp O'Carrefour, à St-Pierre-de-l'Île-d'Orléans et à la Résidence Roc-Amadour phase 2, au 56, boul. des Alliés, Québec.

## Supérieur immédiat

Directeur des ressources financières et matérielles

## Personnel à superviser

- Le personnel des 3 services alimentaires (entre 8 et 10 employés) situés au Patro Roc-Amadour, au Camp O'Carrefour et à la Résidence Roc-Amadour phase 2.
- Occasionnellement, des bénévoles lors d'événements.

## Responsabilités et activités

### 1. Gérer le secteur alimentaire du Patro Roc-Amadour (3 cafétérias).

- Optimise la production et le fonctionnement des services.
- Élabore les menus (2 à 3 menus/jour).
- Prévoit et effectue les commandes de denrées.
- Assure une gestion optimale des inventaires, des surplus et des pertes.
- Cuisine des repas entre 40 % et 60% de ses journées.
- Assure la saine gestion financière et la rentabilité du secteur alimentaire.
- Gère et supervise les employés et occasionnellement, des bénévoles.
- Met en place des processus écrits en lien avec la gestion quotidienne des 3 services alimentaires.
- Forme l'équipe de cuisine en lien avec les spécificités d'un secteur alimentaire.
- Met en place des outils de mesure de performance.
- S'assure que les protocoles d'hygiène et de mesures sanitaires sont respectés.
- S'assure que les mesures de prévention et sécurité au travail sont respectées.
- Coordonne l'entretien et la réparation des équipements de cuisine.
- Rencontre mensuellement son supérieur immédiat pour la mise à jour des objectifs du secteur.

## 2. Collaborer au développement de l'organisation

- Participe aux réunions pertinentes à sa fonction.
- Apporte une collaboration aux collègues de travail.
- Collabore aux procédures administratives de l'organisation.
- Maintient à jour ses connaissances.

---

## Profil recherché

### Compétences relationnelles et opérationnelles

- Être d'un abord facile
- Être orienté vers la personne
- Avoir le sens du travail d'équipe
- Être proactif
- Avoir de la rigueur dans le respect des échéances
- Savoir s'adapter
- Faire preuve d'un grand sens de l'organisation
- Faire preuve d'une bonne gestion de stress
- Démontrer une capacité de mobilisation
- Bien maîtriser Microsoft 365, particulièrement Excel

### Scolarité

- Un D.E.P. en cuisine ou toute autre formation jugée pertinente.

### Expérience

- 5 à 8 ans d'expérience en cuisine et en gestion des ressources humaines et financières.
- Être à l'aise avec les clientèles variées (personnes âgées, milieu défavorisé, déficience intellectuelle, etc.).

---

## Conditions de travail

- **Poste temps plein avec permanence:** 40 heures/semaine.
- **Horaire type :** Lundi au vendredi, de jour.
- **Taux horaire :** entre 18,53 \$ et 22,49 \$, selon la formation et l'expérience.
- **Date d'entrée en poste :** le plus tôt possible.
- Assurances collectives après trois mois (médicaments, soins dentaires, invalidité).
- Contribution de l'employeur au REER/RVER de l'employé
- Rabais familiaux pour l'inscription aux activités du Patro
- Accès à des installations sportives telles que gymnases, piscine intérieure, ...
- Accès prioritaire au Service de garde (CPE subventionné) situé au Patro
- Stationnement gratuit
- Nous favorisons l'égalité des chances en emploi

## Pour postuler

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation **dès que possible**, à l'attention de Bruno Boilard, directeur des ressources financières et matérielles.

**Courriel :** [emploi@patro.roc-amadour.qc.ca](mailto:emploi@patro.roc-amadour.qc.ca) (Objet : Services alimentaires)

**Téléphone :** 418 529-4996 poste 251