



## Offre d'emploi

# CHEF COORDONNATEUR/TRICE DES SERVICES ALIMENTAIRES



Patro Roc-Amadour

### LIEU DE TRAVAIL PRINCIPAL

Le Patro Roc-Amadour

2301, 1<sup>re</sup> Avenue, Québec

*\*\*\*À l'occasion, le chef coordonnateur aura à se déplacer au Camp O'Carrefour et à la Résidence Roc-Amadour phase 2.*

### SUPÉRIEUR IMMÉDIAT

Directeur général adjoint

### CONTEXTE DE TRAVAIL

Le chef coordonnateur/trice aura à coordonner les services alimentaires de nos trois cafétérias. Nous cherchons une personne d'expérience prête à relever des défis professionnels stimulants. Le ou la candidat/e aura de l'intérêt pour s'investir dans la restructuration et la création de nouvelles méthodes de travail.

### CONTACT

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation par courriel **le plus tôt possible** à l'attention de Mme Émilie Pellerin, directrice des ressources humaines:

[emploi@patro.roc-amadour.qc.ca](mailto:emploi@patro.roc-amadour.qc.ca)

Les personnes retenues seront contactées dès réception de leur candidature.

*Il s'agit d'une opportunité exceptionnelle de faire une différence dans la communauté en s'impliquant dans un organisme communautaire reconnu par son milieu.*

## RESPONSABILITÉS ET ACTIVITÉS

### ➤ RESTRUCTURER ET GÉRER LE SECTEUR ALIMENTAIRE DU PATRO (PATRO, RÉSIDENCE POUR PERSONNES ÂGÉES ET CAMP O'CARREFOUR) :

- ❖ Gérer et superviser les employés (8 à 10)
- ❖ Élaborer le menu
- ❖ Cuisiner 2-3 jours/semaine (2 à 3 menus /jour)
- ❖ Prévoir et superviser les commandes d'aliments
- ❖ Superviser une gestion optimale des inventaires
- ❖ Mettre en place des processus écrits en lien avec la gestion quotidienne des 3 services alimentaires
- ❖ Former l'équipe de cuisine et l'équipe de gestion en lien avec les spécificités d'un secteur alimentaire
- ❖ Rentabiliser le secteur alimentaire
- ❖ Mettre en place des outils de mesure de performance
- ❖ Optimiser la production et le fonctionnement des services
- ❖ Rencontrer mensuellement le DGA pour la mise à jour des objectifs du secteur
- ❖ Atteindre les ratios coûts/nourriture/main-d'œuvre déterminés par la direction
- ❖ S'assurer que les protocoles d'hygiène et de mesures sanitaires sont respectés
- ❖ Coordonner l'entretien et la réparation des équipements de cuisine

### ➤ COLLABORER AU DÉVELOPPEMENT DE L'ORGANISATION

- ❖ Participer aux réunions pertinentes à sa fonction
- ❖ Apporter une collaboration aux collègues de travail
- ❖ Collaborer aux procédures administratives de l'organisation
- ❖ Maintenir à jour ses connaissances.

## PROFIL RECHERCHÉ

### COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- ❖ Être à l'aise dans la gestion du changement
- ❖ Être d'un abord facile
- ❖ Être orienté vers la personne
- ❖ Avoir le sens du travail d'équipe

### COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES

- ❖ 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 le logiciel 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

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>❖ <b>Poste</b> à temps plein avec permanence : 40 heures/semaine</li><li>❖ <b>Horaire</b> type : du lundi au vendredi, de jour</li><li>❖ Exceptionnellement, avoir une flexibilité d'horaire le soir ou la fin de semaine si le contexte de travail l'exige.</li><li>❖ <b>Taux horaire</b> : classe 9, entre 17,23 \$ et 23,74 \$, selon la formation et l'expérience</li><li>❖ <b>Date d'entrée en poste</b> : Début septembre 2020</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Ambiance de travail stimulante</li><li>❖ Cotisation annuelle de l'employeur dans un régime de retraite REER ou RVER</li><li>❖ Assurances collectives après trois mois (médicaments, soins dentaires, invalidité)</li><li>❖ Programme d'aide aux employés</li><li>❖ Rabais familiaux pour l'inscription aux activités du Patro</li><li>❖ Accès à des installations sportives telles qu'un gymnase, une piscine intérieure, ...)</li><li>❖ Stationnement gratuit</li></ul> |
|--|--|