

## **Offre d'emploi : Chef /Cheffe des services alimentaires**

### **Description du poste**

Le Centre d'action bénévole de Bordeaux-Cartierville (CABBC) a pour mission de favoriser l'engagement social et la mobilisation citoyenne dans le but de renforcer le tissu social de la communauté. Nous offrons également des services aux aînés qui sont dispensés par des bénévoles, notamment la popote roulante et les appels et visites d'amitié aux aînés.

En 2023 nous ouvrirons une cuisine communautaire de calibre institutionnel avec tout l'équipement neuf et moderne et nous offrirons plusieurs services alimentaires à la population: la popote roulante, une cafétéria communautaire, un bistro ouvert du lundi jusqu'à samedi, des ateliers de cuisine collective et des groupes d'achat.

Le CABBC à la recherche d'un(e) chef/cheffe des services alimentaires ayant des qualités de leader et de gestionnaire, intéressé(e) à relever le défi et faire une différence dans la communauté. Le (la) titulaire du poste relève directement de la direction générale et aura comme mandat de planifier, organiser, coordonner et diriger toutes les activités de la cuisine ainsi que d'encadrer le personnel de la cuisine et les bénévoles.

### **Principales tâches et responsabilités :**

- Contribuer à l'organisation et la mise en place de la nouvelle cuisine ainsi qu'à la planification des services alimentaires
- Assurer le leadership et la gestion des ressources humaines (un cuisinier, deux aide-cuisiniers et un commis au bistro) et mettre en place une organisation de travail efficace
- Accueillir et encadrer les bénévoles
- Gérer les divers programmes d'insertion sociale, travaux communautaires et autres
- Gérer les ressources financières de la cuisine (contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) ainsi que les ressources matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, liens avec les fournisseurs, etc.) selon le budget établi avec la directrice générale
- Vérifier et assurer le suivi quotidien au niveau des entrées d'argent, produire des rapports et les remettre à la comptabilité

- Développer les liens avec nos partenaires locaux en sécurité alimentaire
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et sécurité au travail

**Profil recherché :**

- D.E.P en cuisine ou toute autre formation jugée pertinente
- Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire un atout
- Expérience pertinente de gestion des services alimentaires et des ressources humaines
- Compétences en gestion des ressources financières et contrôle des coûts d'opération
- Connaissances des normes de travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité
- Bonne connaissance de la suite Microsoft Office

**Conditions de travail :**

- Poste permanent, 35 h/semaine, du lundi au vendredi
- Salaire compétitif. Taux horaire à discuter
- Excellents avantages sociaux (vacances, journées maladie, assurances collectives)
- Entrée en poste envisagée : février 2023

Veillez faire parvenir votre CV ainsi qu'une lettre de motivation avant **le 28 janvier 2023** à l'attention du Comité de sélection à l'adresse [direction@cabbc.org](mailto:direction@cabbc.org)

Le CABBC remercie tous les candidats et toutes les candidates de leur intérêt, mais seules les personnes dont la candidature sera retenue seront contactées.