

## **Poste: Cuisinier /Cuisinière**

**Se réfère à :** la directrice des services sociaux

**Niveau salarial :** classification 5

**Période de probation :** 3 mois

### **Raison d'être du poste**

Sous la responsabilité de la directrice de la Garderie Bouts de chou, le cuisinier/ la cuisinière élabore et planifie les menus conformément à la politique alimentaire. Il /elle est responsable de la préparation quotidienne de repas et de goûters nutritifs, servis aux enfants. Il/elle effectue l'approvisionnement des produits alimentaires et des fournitures.

Le cuisinier/ la cuisinière doit appliquer les mesures d'hygiène et les règles de santé et sécurité. Il/ elle travaille en consultation avec la directrice de la garderie pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

### **RESPONSABILITÉS**

- Responsable de la planification et de la préparation de la nourriture selon les menus préétablis dans le but de fournir des repas conformes au Guide alimentaire canadien.
- Adapter le menu pour les enfants souffrant d'intolérances, d'allergies, d'anaphylaxie à certains aliments ou ayant une restriction alimentaire.
- Assurer que toutes les exigences alimentaires individuelles sont considérées, selon les directives parentales.
- Prévenir la contamination croisée des aliments dans la cuisine.
- Afficher les menus à l'intention des parents.
- Indiquer tous les changements apportés au menu de la journée.
- S'assurer que tous les aliments sont prêts à l'heure indiquée et correctement servis.
- Assurer la bonne qualité et la bonne conservation des aliments.
- Répartir les portions, distribuer et servir les repas et les collations.
- Organiser des repas spéciaux pour certaines occasions (Noël, Halloween, Pâques, ...).
- Assurer la propreté de la cuisine en effectuant les tâches ménagères nécessaires et maintenir le lieu de travail dans un état organisé, propre, sécuritaire et hygiénique en tout temps.
- Désinfecter les tables dans la salle à dîner.

- Balayer les planchers sous les tables de la salle à dîner après le repas.
- Effectuer le lavage à l'arrivée le matin, après la collation du matin et après le dîner.
- Faire la commande de tous les produits alimentaires nécessaires à la préparation des menus planifiés, en tenant compte du budget alimentaire de la garderie et en consultation avec la directrice des services sociaux. Ramasser la commande à l'épicerie et la ranger.
- Acheter certaines fournitures pour l'entretien ménager et la programmation de la garderie.
- Responsable du contrôle, du stockage et de la rotation du stock de cuisine.
- Assurer l'inventaire régulier de l'équipement et des fournitures de cuisine.
- Suivre les procédures établies concernant la transmission de tous les reçus relatifs aux achats.
- Tenir à jour le registre des médicaments pour les enfants.
- Administrer les médicaments aux enfants.
- Assurer l'élimination efficace et régulière des déchets dans la zone de déchets désignée.
- Participer aux exercices d'incendie et autres procédures d'urgence au besoin.
- Enregistrer au dossier les températures du réfrigérateur, du lave-vaisselle et du congélateur.
- Assister aux réunions du personnel et de la garderie, tel que requis.
- Participer aux activités de développement professionnel et d'autres activités de formation pertinentes lorsque de telles activités sont offertes, afin de se tenir informé des règlements du service de santé concernant la manipulation des aliments.

## **HABILETÉS REQUISES**

- Expérience dans la préparation de repas.
- Connaissance des aliments et de leur valeur nutritive.
- Savoir planifier et organiser le travail de cuisine.
- Être apte à rencontrer des échéanciers précis.
- Capacité de gérer son temps et sa charge de travail.
- Avoir une approche amicale et flexible.
- Avoir de l'initiative.
- Aptitude à travailler seul.

## **INSPECTIONS**

- Rencontres avec le personnel de santé environnementale pour assurer la conformité de la cuisine et des pratiques aux normes et exigences du Bureau de santé.

## **QUALIFICATIONS**

- Posséder une certification en manipulation des aliments.
- Diplôme d'études secondaires.
- Aucun antécédent judiciaire.
- Dossier d'immunisation à jour (tétanos, diphtérie, coqueluche, ROR et polio).

## **CONDITIONS DE TRAVAIL**

- Rester debout pendant de longues périodes.
- Travailler dans un environnement bruyant.
- Lever/porter/déplacer des objets lourds ou encombrants.
- Être exposé aux brûlures et à la chaleur.
- Manipuler des produits nettoyants et désinfectants.
- Être disponible à travailler des heures supplémentaires ou des heures irrégulières au besoin.
- Travailler sous pression.

## **Daycare Cook**

Refers to: Director of Social Services

Salary level: Classification 5

Probation period: 3 months

### **Purpose of the position**

Under the responsibility of the director of Garderie Bouts de chou, the cook plans and prepares menus in accordance with the food policy. He/she is responsible for the daily preparation of nutritious meals and snacks, served to the children. He/she performs the procurement of food products and supplies.

The cook must apply hygiene and safety measures and rules. He/she works in consultation with the director of the daycare to ensure the smooth running of the kitchen.

### **RESPONSIBILITIES**

- Responsible for planning and preparing food according to pre-established menus in order to provide meals that comply with the Canada Food Guide.
- Adapt the menu for children with intolerances, allergies, anaphylaxis to certain foods or dietary restrictions.
- Ensure that all individual dietary requirements are considered, according to parental guidelines.
- Prevent cross-contamination of food in the kitchen.
- Post menus for parents.
- Indicate any changes made to the menu of the day.
- Ensure that all food is ready at the indicated time and properly served.
- Ensure the good quality and preservation of food.
- Portion, distribute and serve meals and snacks.
- Organize special meals for certain occasions (Christmas, Halloween, Easter, ...).
- Ensure the cleanliness of the kitchen by performing the necessary housekeeping tasks and maintaining the workplace in an organized, clean, safe and hygienic condition at all times.
- Disinfect tables in the dining room. (no longer a task)
- Sweep floors under the tables in the dining room after the meal. (no longer a task)
- Perform washing on arrival in the morning, after the morning snack and after lunch.
- Order all food products necessary for the preparation of planned menus, taking into account the food budget of the daycare and in consultation with the director of the daycare. Pick up the order at the grocery store and store it.
- Purchase some supplies for housekeeping and daycare programming.
- Responsible for the control, storage and rotation of kitchen stock.
- Ensure regular inventory of kitchen equipment and supplies.
- Follow established procedures regarding the transmission of all receipts related to purchases.
- Keep the children's medication record up to date.
- Administer medication to children. (no longer a task)
- Ensure the efficient and regular disposal of waste in the designated waste area.
- Participate in fire drills and other emergency procedures as needed.
- Record the temperatures of the refrigerator, dishwasher and freezer in the file.
- Attend staff and daycare meetings as required.
- Participate in professional development activities and other relevant training activities when such activities are offered, in order to keep informed of health service regulations regarding food handling.

## **REQUIRED SKILLS**

- Experience in meal preparation.
- Knowledge of food and its nutritional value.
- Ability to plan and organize kitchen work.
- Able to meet tight deadlines.
- Ability to manage time and workload.
- Have a friendly and flexible approach.
- Have initiative.
- Ability to work alone.

## **INSPECTIONS**

- Meetings with environmental health staff to ensure compliance of the kitchen and practices with health standards and requirements.

## **QUALIFICATIONS**

- Possess a certification in food handling.
- High school diploma.
- No criminal record.
- Up-to-date immunization record (tetanus, diphtheria, whooping cough, MMR and polio).

## **WORKING CONDITIONS**

- Stand for long periods.
- Work in a noisy environment.
- Lift/carry/move heavy or bulky objects.
- Be exposed to burns and heat.
- Handle cleaning and disinfecting products.
- Be available to work overtime or irregular hours as needed.
- Work under pressure.