



# La Tablee des Chefs

## OFFRE D'EMPLOI

---

**Poste :** Chef de cuisine

**Lieu:** Cuisine Sid Lee (Place Ville-Marie, centre-ville de Montréal)

### Sommaire:

Type d'emploi : Permanent

Horaire : Temps plein de semaine, horaire variable

Domaine : Culinaire

Expérience pertinente demandée : 3 à 5 ans dans un poste similaire

Scolarité minimum : DEP en cuisine

Salaire : à discuter selon l'expérience

Supérieur immédiat : Directrice du volet Économie sociale

### Raison d'être du poste

La Tablee des Chefs est un organisme à but non lucratif qui met à contribution chefs et cuisiniers dans les activités de bienfaisance et de financement qui appuient sa mission : Nourrir. Éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire.

Des activités d'économie sociale sont tenues dans les écoles de cuisine de La Tablee des Chefs afin de générer des profits qui permettent à l'organisme de poursuivre sa mission et de déployer ses programmes. Le chef qui prendra en charge la cuisine Sid Lee sera appelé à assurer la production culinaire, la composition des menus, l'approvisionnement, l'intégration des valeurs de La Tablee des Chefs par l'utilisation d'inventus et de surplus alimentaire dans les menus, l'organisation et la gestion de la cuisine, de l'équipe, de même que les relations avec la clientèle.

### Sommaire des responsabilités

#### Opérations de la cuisine

- Élaborer et standardiser l'offre alimentaire créative (menus offerts aux employés, menus spéciaux, service traiteur, production alimentaire, plats pour emporter et produits de revente).
- Gérer le programme alimentaire de La Tablee des Chefs vers la communauté.
- Planifier, organiser et contrôler les activités de la cuisine et s'assurer du rendement du service et de la qualité des plats préparés.
- Assumer la responsabilité de l'ensemble des activités de la cuisine (propreté de la cuisine et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de la fraîcheur des aliments, etc.)
- Veiller à l'application et au respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.



# La Tablee des Chefs

## Gestion

- Contrôler les coûts d'opérations selon un budget
- Planifier, recevoir et vérifier les commandes de marchandises
- Effectuer les achats
- Gérer les inventaires
- Établir et gérer les horaires de l'équipe en cuisine

## Événementiel

- Participation à la conception et à la réalisation des différents projets culinaires
- Animation d'activités culinaires
- Présence lors de certains événements de La Tablee des Chefs
- Gestion du programme bénévole des employés de Sid Lee dans la cuisine

## **Exigences du poste**

- DEP en cuisine
- Gestionnaire - certification de MAPAQ
- Minimum de 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire

## **Aptitudes recherchées**

- Autonomie, proactivité
- Sens de la planification et de l'organisation
- Leadership, créativité et polyvalence
- Esprit d'équipe
- Ouverture aux changements et nouveaux projets

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste avant le 28 mai à l'attention de Nathalie Pomerleau, à l'adresse suivante : [nathalie.pomerleau@tableedeschef.org](mailto:nathalie.pomerleau@tableedeschef.org)

Nous vous remercions pour votre intérêt envers La Tablee des Chefs. Prenez note que seules les personnes retenues pour une entrevue de sélection seront contactées.