



## Sous-chef

**Le Cépop est un organisme à but non lucratif et vient en aide aux adultes qui font face à des défis d'intégration socioprofessionnelle. Nous favorisons l'intégration sociale et l'employabilité des individus à travers des formations par le travail en agriculture urbaine écologique et en services alimentaires.**

### Tâches et responsabilités

Le sous-chef assiste le coordonnateur des services alimentaires dans la gestion de certains aspects des opérations en cuisine. Plus spécifiquement, ses tâches incluent :

- Coordonner les opérations en cuisine
- Responsable du service du midi
- Préparer les repas
- Participer à la prise d'inventaire
- Nettoyer son aire de travail
- Assurer une bonne communication avec les membres du personnel
- Passer les commandes (optionnel)

### Expérience et compétences recherchées

- Expérience en cuisine
- Diplôme de métier spécialisé (un atout)
- Créativité pour adapter les recettes aux ingrédients disponibles
- Bonnes habiletés de communication
- Souci du détail et de la qualité
- Sens des responsabilités
- Excellent sens de l'organisation

### Pourquoi travailler au Cépop ?

- Horaire de jour et suivant le calendrier scolaire du primaire et du préscolaire
- Formation offerte
- Travailler dans un environnement bienveillant où l'humain est au centre de nos actions

**Lieu de travail :** École primaire Montessori

**Durée du contrat :** Permanent

**Date d'entrée en fonction :** Dès que possible

**Horaire et conditions :** 40 heures/semaine

**Salaire :** 21,83 \$ à 24,23 \$

**Personne à contacter :** Sarah Richard, [direction@cepop.ca](mailto:direction@cepop.ca)