



AVIS DE CONCOURS

TITRE DU POSTE : Cuisinière Projet «Mirokin 2»
Nombre de poste disponible : 1 poste, 6 mois
Supérieur immédiat : Coordonnateur du Projet Mirokin 2

Dans la mesure où les candidats posséderont les qualifications requises, la priorité sera accordée dans l'ordre : aux Atikamekw de Manawan, aux membres de la Nation Atikamekw, aux membres des autres Nations Autochtones, aux Allochtones.

SOMMAIRE DES RESPONSABILITÉS

La responsabilité principale est de préparer les commandes d'aliments, de fournitures et des ustensiles de cuisson. Prévoir, préparer et cuisiner des aliments équilibrés à un groupe de personnes. Maintenir les espaces de cuisines propres et sécuritaires.

DESCRIPTION DE TÂCHES

1. Planification stratégique :

- Non applicable

2. Rendement :

- Évaluation conjointe avec le coordonnateur du projet Mirokin 2.

3. Communication :

- Tient au fait le coordonnateur des besoins quant à l'achat d'aliments, de matériels de cuisine.

4. Ressources financières :

- Non applicable.

5. Ressources humaines :

- Tient au fait le coordonnateur de son horaire de travail et de son emploi du temps.

6. Fonctions spécifiques :

- La cuisinière a pour responsabilité première de préparer des repas à la fois nutritif et appétissants. Elle est également responsable des coûts de revient, de la sécurité et de l'hygiène;
- La cuisinière devra apprêter, assaisonner et cuire une variété d'aliments selon les recettes disponibles;
- La cuisinière devra découper les viandes, déterminer la taille des portions, dresser les plats et y incorporer les sauces, les jus de cuisson et les garnitures appropriées;
- Cuire des desserts et des pâtisseries;
- Faire des prévisions et les respecter;
- Nettoyer et couper la viande, le poisson et la volaille;
- Laver, peler et couper les légumes;
- Nettoyer l'équipement et les appareils ainsi que les ustensiles de cuisson.

7. Compétences ou habiletés nécessaires :

- Aimer véritablement à préparer de la nourriture et travailler avec d'autres personnes;
- Faire preuve de courtoisie, tact, patience, calme et souplesse;
- Être capable de rester debout longtemps, de soulever des objets lourds et à travailler à proximité de fours et de grills;

- Être capable de travailler rapidement, avec soin et de façon sécuritaire et de subir la pression spécialement pendant les périodes de grandes activités;
- S'astreindre à des normes de propretés très exigeantes;
- Respecter le guide alimentaire Atikamekw en tout temps.

CONDITION DE TRAVAIL :

Lieu de travail : En territoire
Horaire de travail : 8 heures par jour du lundi au vendredi. (Selon les besoins des participants, il peut arriver que la cuisinière doit rester les fins de semaines.

Rémunération : 15\$ de l'heure.

DÉBUT DE L'EMPLOI : Lundi le 28 septembre 2015

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae et copies de diplômes et/ou attestation de formation à l'attention de Madame Marie-Eve Ottawa, Aide-Administrative SSMS, avant le 18 septembre 2015 12 :00, à l'adresse suivante :

**Centre de Santé Masko-Siwin
280, rue Wapistan
Manawan (Québec) J0K-1M0
Téléphone : (819) 971-8846 Fax : (819) 971-1208
Courriel: mirerimowinssms@outlook.com**