

Profil recherché

- **Savoir cuisiner**
- Aimer les gens
- Aimer communiquer
- **Pouvoir s'adapter à toutes les clientèles**

Salaire	À discuter	Semaine de travail	31,5 heures
Horaire de travail	Lundi au vendredi - 8h30 à 16h30 De septembre à juin - Remplacement congé de maternité		

DESCRIPTION DE POSTE

QUALITÉS RECHERCHÉES

La personne doit :

- **Savoir** et aimer cuisiner
- Posséder un bon sens de l'organisation
- Être polyvalent, dynamique et autonome
- Faire preuve de motivation
- Être capable de travailler en équipe
- Posséder de **bonnes capacités de communication**
- **Aimer discuter avec les gens**
- Démontrer ouverture et empathie
- Bien connaître la suite Microsoft Office
- Posséder **obligatoirement** une voiture

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Planifier, organiser et animer des groupes de cuisine collective et autres ateliers
- Accueillir, soutenir, accompagner et encadrer les différentes clientèles
- Assurer l'entretien des locaux de cuisine après chaque utilisation
- Participer aux activités promotionnelles de l'organisme
- Produire des rapports statistiques
- Responsable des inscriptions aux cuisines et autres ateliers
- Responsable des achats en lien avec les cuisines et ateliers
- Responsable de faire le lien avec le service de halte-garderie
- Toute autre tâche reliée à la fonction, à la demande de la direction

Date d'entrée en fonction : **7 septembre 2021**

Faire parvenir votre curriculum vitae et une lettre de motivation, par courriel (direction@cornedabondance.com), à l'attention de madame Katheline Dugas.

N.B. : Seules les candidatures retenues seront contactées pour une entrevue.