



VILLE DE SAINT-CONSTANT OFFRE D'EMPLOI

Ville en pleine croissance de plus de 30 539 résidents, Saint-Constant est situé sur la Rive-Sud de Montréal près des grands axes routiers et se distingue par la présence de deux gares de trains de banlieue donnant un accès facile au centre-ville de Montréal. Ses nombreux parcs et espaces verts, ses installations sportives et ses nouveaux quartiers sympathiques en font un milieu de vie propice à l'épanouissement des jeunes familles. Pouvant compter sur une équipe compétente et dynamique, la Ville de Saint-Constant est à la recherche de candidatures afin de combler le poste suivant :

ENS 2024-08 – PRÉPOSÉ(E) ALIMENTAIRE CAFÉ CONSTANTIA

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'EMPLOI

Sous l'autorité du superviseur à la restauration, le titulaire doit participer à la préparation des aliments qui seront servis aux Cafés Constantia de la Ville et participe à l'entretien des équipements et de la cuisine. Il participe à la préparation et à la cuisson d'aliments de tous genres, tels que : soupe, viande, légume, dessert. Il peut préparer des repas légers.

RESPONSABILITÉS

- Assurer la préparation des différentes recettes et la confection des plats en respectant les normes établies;
- Assurer la mise en place des aliments dans la cuisine;
- Effectuer l'entretien des outils, du matériel et des aires de travail;
- Effectuer l'inventaire des produits;
- Assurer le remplissage du présentoir et la rotation des produits (dates de péremption/denrées périssables);
- Veiller à la propreté des aires de travail et de l'équipement;
- Assurer la réception et l'entreposage des produits alimentaires et des fournitures conformément aux normes;
- Effectuer l'ouverture et la fermeture du Café;
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité lors de la manipulation des aliments conformément à la législation en vigueur.

Cette description n'est pas limitative; elle contient les éléments principaux à accomplir. Le titulaire peut être appelé à s'acquitter de toutes autres tâches connexes demandées par son supérieur.

EXIGENCES

- 1 à 2 ans d'expérience pertinente en cuisine et/ou en lien avec le poste;
- Expérience en pâtisserie (atout);
- Certificat/diplôme en cuisine (atout);
- Certificat en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ) (atout);
- Connaissance des techniques de manipulation des aliments;
- Maîtrise de la langue française, à l'oral et à l'écrit.

APTITUDES

- Habilités en communication;
- Esprit d'équipe;
- Autonomie;
- Souci du détail;
- Sens de l'organisation et souci des échéanciers;
- Capacité d'adaptation;
- Bonne dextérité manuelle et rapidité d'exécution;
- Capacité à travailler rapidement dans un environnement où le rythme est rapide/soutenu.

La rémunération horaire à l'embauche est établie à 23,50\$. L'horaire de travail est variable (possibilité de fin de semaine) et de 40 heures par semaine.

Veillez faire parvenir votre candidature par courriel, et ce, **au plus tard le 20 juin 2024** à l'adresse courriel ci-dessous :

Ville de Saint-Constant
Service des ressources humaines
Courriel : rh@saint-constant.ca

La Ville de Saint-Constant souscrit aux principes d'égalité en emploi et invite les femmes, les minorités ethniques, les minorités visibles, les autochtones et les personnes handicapées à poser leurs candidatures. À noter que seules les candidatures retenues seront contactées pour une entrevue.