

Portage est un organisme sans but lucratif qui aide les personnes souffrant de problèmes liés à l'abus de substances à surmonter leurs dépendances et de vivre une vie saine, heureuse et productive. Portage offre un traitement de réadaptation de la toxicomanie dans ses différents centres dans le Canada atlantique, le Québec et l'Ontario

Description du poste :

Sous la supervision du chef de cuisine, le pâtissier a pour fonction principale de seconder le chef de cuisine afin qu'il puisse planifier et préparer des desserts appétissants en répondant aux besoins de la population résidante de nos centres de réadaptation.

À titre d'intervenant vous aurez à :

- Élabore des pâtisseries variées, colorées et appétissantes (70% du temps) ;
- Élabore les menus de façon à ce qu'ils soient complets, appétissants, équilibrés et nutritifs avec la collaboration des personnes ressources assignées à cette fin (30%) ;
- Prépare et fait cuire les repas complets (incluant des plats végétariens) ;
- Oriente et initie le personnel aux activités et distribue des tâches lors de la préparation des repas ;
- Tient à jour une provision adéquate de denrées alimentaires selon la population;
- S'assure de nettoyer et/ou de superviser le nettoyage de la cuisine et des aires de travail ;
- S'assure du respect des standards et normes d'hygiène alimentaire avant, pendant et après la préparation des aliments ;
- S'assure que les membres de l'équipe se conforment aux règlements et directives en vigueur lors de l'utilisation des équipements alimentaires ;
- Encourage les usagers à adopter de bonnes habitudes alimentaires ;
- Participe aux réunions d'équipe lorsque demandé ;
- Accomplit toute autre fonction connexe à la demande de son supérieur immédiat.

Compétences requises :

- Détenir un diplôme de fin d'études secondaires avec spécialisation en « Alimentation (cuisine professionnelle) » ou « Pâtisserie » en d'une école reconnue par le ministère de l'Éducation;
- 1 à 2 ans d'expérience pertinente;
- Bonne connaissance du français parlé et écrit;
- Esprit d'initiative;
- Capacité d'adaptation au changement (polyvalence);
- Autonomie et sens de l'organisation;
- Expérience auprès d'une clientèle toxicomane (un atout);
- Toute autre expérience pertinente ou études seront prises en considération.



Pâtissier(ière) / Pastry Cook

www.portage.ca

Informations supplémentaires :

Poste temporaire (6 mois) avec possibilité de permanence, 37.5 heures par semaine
Horaires variable du lundi au dimanche (2 jours de congés)

** Il est à noter que le masculin est utilisé afin d'alléger le texte **

Intéressé par le poste ? N'attendez pas, et faites nous parvenir votre CV par courriel à rh-hr@portage.ca.