

*Vous voulez faire partie d'un organisme qui mise sur votre bien-être ? Vous voulez contribuer à la communauté francophone et francophile du comté de Simcoe ? La Clé cherche à embaucher des personnes qui s'intéressent à cette communauté et qui ont du plaisir à travailler en équipe dans un espace familial et inclusif.*

*Au sein d'une équipe dynamique, La Clé vous offre une atmosphère de travail amusante et valorisante afin de s'épanouir tout en développant vos capacités de travail individuel. En offrant des journées de congé supplémentaires, une gamme complète d'avantages sociaux (santé, dentaire, etc.), des occasions de grandir et avancer au sein de l'organisme, la possibilité de formations et perfectionnement professionnel ainsi qu'un environnement sain et inclusif, La Clé est là pour soutenir ses employées à longueur d'année !*

## Offre d'emploi

### Aide-cuisinière / Aide-cuisinier francophone des services aux familles – Le Gosier

Poste à temps plein à 35 heures par semaine, du lundi au vendredi

Lieu de travail : **Barrie**, Ontario

Échelle salariale : **17,58 \$ à 20,33 \$ l'heure**

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

#### **Avec l'encadrement de la chef cuisinière, la personne recherchée devra :**

- Préparer les repas et les collations pour les services de garde éducatifs et les centres ON y va de La Clé, y compris les divers événements spéciaux des services aux familles et autres départements de La Clé
- Travailler avec le livreur pour assurer la livraison quotidienne et hebdomadaire des repas et des collations dans les services de La Clé
- Avec les autres membres de l'équipe du Gosier, fabriquer les pâtisseries, les repas en barquette et les produits maison
- Préparer des repas et des collations froides pour la machine distributrice et la cafétéria
- Préparer des repas pour les commandes de traiteur
- Goûter à tout afin de bien connaître notre produit et s'assurer de sa qualité
- Suivre les recettes développées par la chef cuisinière ainsi que les méthodes pratiquées dans la cuisine
- Entretenir un espace de travail propre et efficace suivant les normes de santé et de sécurité établies par le comté de Simcoe pour les écoles
- Préparer et imprimer les étiquettes pour les repas
- Être responsable de l'ouverture de la cuisine à 4 h 45 (heures de travail : 4 h 45 à 12 h 15)

#### **Qualifications et compétences :**

- Avoir le droit de travailler au Canada ;
- Détenir un certificat en manipulation des aliments ou un certificat de la sécurité alimentaire (Food Handler Certification) ou s'engager à l'obtenir ;
- Pouvoir communiquer en français avec les employés et les clients ;
- Intérêt à connaître la valeur alimentaire des produits et de la fonction des nutriments ;
- Avoir de l'initiative, faire preuve d'autonomie, orientée vers les solutions et capable de travailler sous pression ;
- Habilités en communication et en travail d'équipe ;
- Posséder une vérification des antécédents judiciaires vierge \* *obligatoire* ;
- Posséder un permis de conduire et avoir un véhicule ou pouvoir se rendre au travail sans difficulté.

Veillez soumettre votre candidature avec lettre de présentation et votre curriculum vitae,  
**en français, le plus tôt possible** par courriel à [emplois@lacle.ca](mailto:emplois@lacle.ca)

Téléphone : 705 725-9755 Site Web : [www.lacle.ca](http://www.lacle.ca)

*Nous ne communiquerons qu'avec les personnes dont la candidature aura été retenue pour une entrevue.*