



OFFRE D'EMPLOI - Chef de cuisine Bureau administratif - Welland

POSTE PERMANENT À 40h/semaine – 29.65\$ de l'heure

La Boîte à soleil, ce sont 9 centres éducatifs francophones qui offrent un environnement sécuritaire, chaleureux et stimulant aux enfants de la région du Niagara et de la région de Hamilton, et des programmes et services de qualité qui répondent aux besoins des parents. Grâce à son personnel compétent et passionné, les enfants grandissent, apprennent et s'épanouissent dans un milieu axé sur l'apprentissage par le jeu.

La Boîte à soleil est à la recherche d'un(e) Chef de cuisine pour nos centres éducatifs de la région du Niagara et de Hamilton. Le Chef de cuisine est responsable de la planification, de l'organisation et de la supervision des opérations de la cuisine centrale qui fournit quotidiennement repas et collations aux enfants fréquentant nos services de garde (3 mois à 4 ans) ainsi qu'aux programmes avant et après l'école pour les enfants d'âge scolaire. Le Chef de cuisine assure la préparation et la cuisson des aliments en appliquant des méthodes appropriées et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il élabore des menus sains, équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels des jeunes enfants. En parallèle, il assume la responsabilité de la gestion rigoureuse des coûts liés aux denrées alimentaires et à la main-d'œuvre, de façon à optimiser les ressources disponibles, respecter le budget alloué et garantir la rentabilité de la cuisine.

Pour être heureux(se) à La Boîte à soleil, vous :

- Voulez oeuvrer pour les jeunes enfants francophones du Niagara et de Hamilton;
- Parlez couramment le français et avez un niveau acceptable en anglais;
- Êtes passionné(e) de la communauté francophone;
- Collaborez avec votre équipe et contribuez à créer une ambiance unique;
- Êtes dynamique, responsable et passionné(e) dans votre travail au quotidien.

RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

- Création de menus nutritifs qui répondent aux besoins des enfants.
- Gérer efficacement les menus, les commandes, les stocks et le temps de travail.
- Négocier avec fournisseurs.
- Améliorer les processus mis en place, moderniser le fonctionnement de la cuisine pour optimiser les ressources.
- Gestion du coût des denrées alimentaires et de la main-d'œuvre.
- Travailler dans le respect des coûts et éviter le gaspillage.
- Appliquer et respecter les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Être un membre solide de l'équipe.
- Poser des questions et prendre des initiatives pour faire avancer les choses.
- Communiquer régulièrement pour s'assurer que tout le monde soit informé et à jour.
- Assurer la cohérence et le professionnalisme dans toute communication aussi bien interne qu'externe.
- Avoir une approche axée sur les besoins du client.
- Développer une culture organisationnelle où chacun apprend, grandit et s'épanouit.

APTITUDES ET EXIGENCES SPÉCIFIQUES

- Diplôme en cuisine, en diététique ou dans un domaine connexe.
- Minimum de 5 ans d'expérience pertinente dans un poste de chef de cuisine, idéalement en collectivité ou en service de garde/école.
- Excellentes connaissances des règles d'hygiène et de salubrité (MAPAQ ou équivalent).
- Aptitudes démontrées en gestion de personnel et en organisation du travail.
- Capacité à travailler sous pression et à gérer plusieurs priorités.
- Sens du leadership, créativité culinaire et rigueur budgétaire.
- Capacité à gérer efficacement un budget alimentaire, incluant le contrôle des coûts des denrées et de la main-d'œuvre, afin d'assurer l'optimisation des ressources et le respect des prévisions budgétaires.

RÉMUNÉRATION ET BÉNÉFICES

- Selon la grille salariale établie par le Conseil d'administration : salaire de départ 29.65\$ de l'heure (salaire incluant toutes subventions régionales et gouvernementales ainsi que 2\$ d'augmentation salariale du ministère de l'Éducation).
- Plan complet de bénéfices médicaux, santé, soins dentaires et de la vue inclus dans le contrat après trois mois de probation.
- Jusqu'à 10 jours de journées maladies et personnelles payées par année.

Toute personne intéressée doit faire parvenir une candidature avec lettre de motivation et curriculum vitae rédigés en français à l'attention de la gestionnaire aux ressources humaines à l'adresse courriel suivante : adminrh@laboiteasoleil.ca au plus tard le 13 octobre, 2025 à 17h.

La Boîte à soleil souscrit au principe de l'égalité d'accès à l'emploi. Nous ne communiquerons qu'avec les personnes dont la candidature sera retenue.

Tout(e) candidat(e) doit détenir un statut légal permettant de travailler au Canada avant de poser sa candidature.

Pour plus d'informations sur notre organisation, veuillez visiter notre site web à www.laboiteasoleil.ca