



Rendez-vous des aînés francophones d'Ottawa

3349, chemin Navan, Orléans, ON K1W 0K7

☎ 613-834-6808

✉ dg@rafo.ca

🌐 rafo.ca

📘 facebook.rafo.ca

🐦 twitter.rafo.ca

OFFRE D'EMPLOI – GESTIONNAIRE DE CUISINE

(Contrat d'un an, temps plein 35 h / semaine)

SOMMAIRE DE L'EMPLOI

Posté : 9 mai 2022

Date d'entrée en fonction : immédiatement ou/et à confirmer

Salaire : 40 000 \$ /année, selon l'expérience et responsabilités

Heures par semaine : 35 heures par semaine

Nbr de postes : 1

Horaire de travail : Temps plein – contractuel, avec possibilité de prolongation

Lieu de travail : RAFO, 3349, chemin Navan, Orléans, ON

Supérieur immédiat : La direction générale

DESCRIPTION DE L'ORGANISME

Le RAFO est un centre d'activité, de divertissement et d'apprentissage sans but lucratif pour les retraités francophones de 50 ans et plus de la région d'Ottawa (provenant principalement d'Orléans, Navan, Sarsfield et même de municipalités plus rurales de l'Est ontarien, telles que Embrun, Rockland, Casselman, etc.). En offrant une programmation (virtuelle et hybride) sociale, culturelle, récréative et éducative diversifiée et ciblée, le RAFO remplit sa mission de promouvoir la vie active et l'épanouissement des retraités francophones.

Le RAFO est à la recherche d'une personne de confiance pour son poste de gestionnaire de la cuisine. Ce poste est d'une durée d'un an à partir de la mi-mai 2022 – possibilité de prolongation (à confirmer).

Sous l'autorité de la direction générale du RAFO, le (la) titulaire du poste a comme responsabilité de gérer les opérations de la cuisine du centre de vie active.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES

Le ou la titulaire du poste doit accomplir les tâches et les responsabilités qui lui sont assignées, par exemple, sans toutefois s'y limiter :

1. **Organiser la réouverture de la cuisine après la pandémie** :
 - a. Évaluer l'inventaire de redémarrage des opérations de la cuisine;
 - b. Faire les achats en ligne ou en personne (si nécessaire) pour repartir la cuisine tout en respectant les budgets attribués;
 - c. Dresser des menus (sains et variés), déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des repas.

2. **Mettre en place un service de cuisine de jour et de plats à emporter :**
 - a. Surveiller les bons prix, rechercher les aubaines ayant un bon rapport qualité / prix et respecter les budgets attribués à la cuisine;
 - b. Tenir et gérer étroitement l'inventaire de la nourriture, des fournitures et des appareils et en assurer une utilisation efficace, éviter les pertes, vols et/ou gaspillages;
 - c. Faire des recommandations sur le coût raisonnable des plats et des menus.
3. **Superviser les opérations de la cuisine :**
 - a. Collaborer avec la coordination du bénévolat et la direction générale afin d'établir l'horaire de travail des bénévoles et du personnel, ainsi que leurs tâches et responsabilités, de manière à assurer le bon fonctionnement de la cuisine et de ses opérations;
 - b. Appuyer les équipes de bénévoles en matière de coordination, de supervision et de logistique lors des projets et des événements spéciaux au RAFO (comme les soupers-danses, les déjeuners mensuels, la Fête de la St-Jean, la Foire d'information avec repas et tout autre événement ayant un lien avec la cuisine), et lors des événements contractés par nos clients (organisme ou client privé qui loue nos salles, nos infrastructures).
 - c. Veiller à la propreté et au bon fonctionnement des cuisines et des équipements pour les équipes de bénévoles, les employés ou les traiteurs extérieurs au RAFO qui doivent utiliser les lieux.
 - d. Exercer toutes autres fonctions pouvant être exigées par la direction générale en lien avec la cuisine, le bar, les équipements et le jardin communautaire.
4. Appuyer la direction générale dans l'élaboration et la mise en œuvre d'un service de cuisine communautaire, d'ateliers de cuisine pour nos membres et ce, en collaboration avec le chef de cuisine, la brigade de cuisine et nos partenaires;
5. Éventuellement, soutenir l'équipe qui travaille à remettre en place le service traiteur ou/et trouver des alternatives lors des locations de salles;
6. En tout temps, s'assurer que tout est conforme aux règlements de santé et de sécurité au travail et veiller à la formation des ressources humaines de la cuisine :
 - a. S'assurer, avec la coordination du bénévolat, que les bénévoles respectent la philosophie du bénévolat du RAFO en tout temps dans la cuisine et qu'ils se conforment à la réglementation / aux procédures de santé, de salubrité et de sécurité en vigueur;
 - b. Discuter avec la direction générale des besoins de la cuisine et mettre en place une évaluation des compétences de chacun des employés ou bénévoles afin de bien planifier leur formation en vue du bon fonctionnement de la cuisine;
 - c. Préparer, organiser et/ou animer des ateliers de formation pour notre brigade de la cuisine, nos bénévoles, et peut-être même nos membres, dans le but de mieux accomplir les opérations de la cuisine et de recruter de nouveaux bénévoles;

- d. Effectuer au besoin d'autres tâches connexes en lien avec la santé et la sécurité au travail dans la cuisine.

FORMATION, COMPÉTENCES ET EXPÉRIENCE REQUISES

- Diplôme d'études postsecondaires dans les domaines de l'art culinaire, la nutrition, la gestion, la comptabilité, l'administration OU une combinaison d'études, de formation et d'expérience pertinentes (au moins trois ans);
- Excellente connaissance de la comptabilité, du prix de revient et autres aptitudes de gestion ou/et des affaires;
- Capacité de travailler sur plusieurs projets à la fois tout en respectant des échéances serrées;
- Capacité de travailler en équipe;
- Capacité à établir d'excellentes relations interpersonnelles;
- Excellente maîtrise du français et bonne connaissance de l'anglais à l'écrit et à l'oral;
- Maîtrise des logiciels de la suite Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Publisher), Photoshop, etc.;
- Une expérience dans l'organisation d'événements serait un atout;
- Autonomie, débrouillardise;
- Souci du détail.

CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ

- Citoyen canadien ou résident permanent du Canada;
- Diplôme d'un collège ou d'une université;
- Détenir un permis de conduire valide;
- Détenir une preuve de vaccination contre la COVID-19, au moins deux doses et, préférablement, 3 doses;
- La personne doit travailler sur place au centre et non en télétravail.

EXIGENCES ADDITIONNELLES

- Moyen de transport : essentiel
- Langue de travail : Français et anglais intermédiaire essentiel.
- Vérification de dossier criminel obligatoire (travail dans un milieu avec des personnes âgées).

Toutes les candidatures soumises doivent comprendre une lettre de présentation soulignant clairement les qualifications pour le poste, un curriculum vitae et deux (2) références d'emploi. Les candidatures doivent être soumises uniquement par voie électronique à dg@rafo.ca au plus tard **le dimanche 15 mai**. Seules les candidatures retenues en présélection seront convoquées pour une entrevue. Les candidatures seront évaluées au fur et à mesure de leur réception. Le poste pourrait être comblé avant la date limite.