

OFFRE D'EMPLOI – AIDE CUISINIER (ÈRE)
(Contrat d'un an, temps partiel 20-30 h / semaine)

SOMMAIRE DE L'EMPLOI

Posté : 8 avril 2026

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

Salaire : 18 \$ à 22 \$ / heure, selon la formation et l'expérience

Heures par semaine : 20-30 heures par semaine selon les besoins

Nbr de postes : 1

Horaire de travail : Temps partiel – contractuel avec possibilité de prolongation ou de permanence

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 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 d'aide cuisinier(ère). Ce poste est d'une durée d'un an à partir de la mi-mai 2026 – avec 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.

Sous la supervision du chef cuisinier, l'aide-cuisinier(ère) participe à la préparation des repas, assure le maintien de la propreté des lieux et contribue au bon fonctionnement de la cuisine.

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. Aider à la supervision des opérations de la cuisine :

- a. Soutenir le chef dans la préparation des repas;
- b. Préparer des aliments et assembler les plats selon les recettes établies;
- c. Aider à faire les emplettes de la semaine selon les besoins de la cuisine;
- d. Recevoir les commandes, les placer et en assurer la rotation;
- e. Aider à assurer la gestion des stocks de denrées pour éviter le gaspillage alimentaire;
- f. Veiller à la cuisson des aliments pour les dîners hebdomadaires, les déjeuners mensuels et les événements spéciaux du RAFO;
- g. Préparer et portionner les plats qui doivent être vendus;
- h. Faire l'inventaire et réapprovisionner le congélateur des plats et desserts congelés;
- i. Nettoyer les surfaces de travail, les équipements et les ustensiles;
- j. Veiller à ce que la cuisine demeure propre et conforme aux normes d'hygiène et de salubrité.

2. Respect des normes et sécurité:

- a. Respecter les règles de santé et de sécurité au travail;
- b. Utiliser les équipements de façon sécuritaire;
- c. Effectuer au besoin d'autres tâches connexes.

3. Collaboration et service

- a. Travailler en équipe avec le personnel de cuisine et les bénévoles;
- b. Contribuer à un environnement de travail positif et efficace ;
- c. Offrir un soutien lors des services (distribution, service aux usagers, au besoin)

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Formation collégiale en art culinaire, en nutrition et/ou l'équivalent en expérience;
- Sens de l'organisation et rapidité d'exécution;
- Capacité à travailler en équipe;
- Rigueur et souci d'hygiène;
- Attitude positive et débrouillardise;
- Disponible à travailler certains soirs et fins de semaine selon les événements;
- Avoir son propre moyen de transport : essentiel.

Faites parvenir votre curriculum vitae le plus rapidement possible à :

La direction générale

Par courriel seulement : dg@rafo.ca

Seuls les candidats retenus seront invités à une entrevue.

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 vendredi 24 avril** 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.