



**Rendez-vous des aînés francophones d'Ottawa**  
3349, chemin Navan, Orléans, ON K1W 0K7

☎ 613-834-6808

✉ [info@rafo.ca](mailto:info@rafo.ca)

🌐 [rafo.ca](http://rafo.ca)

📘 [facebook.rafo.ca](https://facebook.rafo.ca)

🐦 [twitter.rafo.ca](https://twitter.rafo.ca)

## **OFFRE D'EMPLOI – CUISINIER**

(Contrat d'un an, temps partiel à 20-30 h / semaine)

### **SOMMAIRE DE L'EMPLOI**

**Posté** : 4 avril 2024

**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

**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 francophones et francophiles de 50 ans et plus de la région d'Ottawa situé à Orléans. 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 de sa clientèle.

C'est dans une ambiance chaleureuse et accueillante que le RAFO est à la recherche d'une personne dynamique qui aime cuisiner et qui à cœur la transmission de ses connaissances aux personnes âgées, aux bénévoles et à une clientèle de plus en plus diversifiée et inclusive. Le RAFO, qui entretient son propre jardin potager, désire faire évoluer sa cuisine dans un environnement plus écologique, continuer d'instaurer de saines habitudes de vie chez sa clientèle et assurer la participation accrue de la communauté francophone à l'essor d'une cuisine communautaire.

Sous l'autorité de la direction générale du RAFO, épaulée par la gestionnaire de la cuisine, le (la) titulaire du poste a comme responsabilité de soutenir la brigade de bénévoles et de stagiaires de cuisine dans la préparation des repas et de voir au bon fonctionnement des opérations 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 :

Cette personne s'assure du bon fonctionnement du service de cuisine du RAFO.

1. Superviser les opérations de la cuisine :
  - a. Gérer le travail des bénévoles pour la mise en place, la préparation des repas et le service;
  - b. Soutenir la gestionnaire de cuisine à dresser des menus (sains et variés), déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments, respecter le budget établi;
  - c. Aider à faire les emplettes du mois 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. Préparer la cuisson des aliments pour les dîners hebdomadaires, les déjeuners mensuels et les événements spéciaux du RAFO.
  - g. À l'occasion, faire des démonstrations et de la formation pour aider la brigade de cuisine à être plus performante; montrer aux membres comment mieux s'alimenter; leur apprendre à cuisiner et à rester socialement actifs;
  - h. Soutenir l'équipe dans le développement d'une cuisine communautaire.
2. S'assurer que tout est conforme aux règlements sur la santé et la sécurité au travail :
  - a. S'assurer que toute l'équipe de la cuisine, employés comme bénévoles, respecte la philosophie du bénévolat du RAFO et se conforme à la réglementation/procédure de santé, de salubrité et de sécurité en vigueur;
  - b. Discuter avec la direction générale et le gestionnaire de la cuisine, des besoins de la cuisine ou de formation;
  - c. S'assurer de la propreté des cuisines et des équipements;
  - d. Effectuer au besoin d'autres tâches connexes.

**Compétences recherchées :**

- Formation collégiale en art culinaire, en nutrition et/ou l'équivalent en expérience
- Appréciation et respect de la diversité culturelle
- Bonne communication, autonomie et entregent
- Bonne maîtrise du français, à l'oral et à l'écrit
- Bonne connaissance de l'anglais, un atout
- 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](mailto:dg@rafo.ca)

**Seuls les candidats retenus seront invités à une entrevue.**