



Poste de cuisinière - temps partiel -



Notre Espace Créatif familial grouille avec des dizaines de familles les fins de semaine depuis mai. Avec une panoplie de nouveaux projets en tête (pensez cuisine collective familiale, ateliers de cuisine en famille, fêtes d'anniversaire et repas pour emporter!), nous souhaitons recruter un.e cuisinière du week-end pour mettre la main à la pâte 3-4 jours par semaine.

**Nous employons le féminin dans le seul but d'alléger le texte. Nous encourageons toutes les personnes à postuler pour le poste, et portons une attention particulière aux candidat.es issu.es de la diversité.*

SOMMAIRE

Un projet complètement nouveau genre a vu le jour récemment, au coin de Papineau et Bélanger. Une équipe amoureuse de la restauration a voulu créer un Café Familial, où parents et enfants trouvent tous leur bonheur. Nous accueillons entre 200 et 300 personnes par fin de semaine pour jouer dans les modules, grimper le petit mur d'escalade, créer de chefs d'œuvres en famille, cuisiner, grignoter, danser ou simplement jaser.

Notre Fabrique Familiale compte 6000pi2 pour faire rayonner notre mission (supporter les enfants et les jeunes à apprendre en créant, entourés de leurs familles et leur communauté) à travers des activités de création guidées favorisant le développement d'habitudes de vie saines (par exemple, bien manger!), l'expression artistique et la citoyenneté active.

En postulant, vous risquez de côtoyer des restaurateurs passionnés, des entrepreneures engagées, des éducateurs alternatifs et surtout... beaucoup d'enfants et leurs parents qui souhaitent connecter, s'amuser, manger, apprendre, jouer et rigoler.

Notre cuisinière.e devra être bonne vivante, gourmande de cuisine végété (santé et délicieux!) et grande fan des blagues d'enfants (connaître quelques "Knock knock jokes" est un atout).

Veuillez noter que quelques atouts sont non-négociables.

- Être capable de naviguer les eaux excitantes des projets en démarrage : s'adapter rapidement et être prête à essayer de nouveaux concepts.
- Être prête à contribuer à différentes tâches (la cuisine, le service, l'accueil, la caisse, le ménage...).
- Être disponible les fins de semaine et parfois, en soirée.

VOS TÂCHES SPÉCIFIQUES

- Faire la mise en place en prévision du menu du weekend, selon les recettes co-élaborées par vous-même et notre équipe.
- Être responsable de l'ouverture et de la fermeture de la cuisine et veillez à la propreté des lieux et l'organisation de celle-ci ;
- Fournir la boutique avec des repas et des snacks pour consommation immédiate et pour emporter ;
- Guider les familles dans leurs besoins et prendre leurs commandes ;
- Développer des ateliers de cuisine pour les familles et assurer l'animation de ceux-ci ;
- S'assurer de créer une expérience conviviale pour les familles.

PROFIL RECHERCHÉ

Exigences et niveau d'expérience

- Avoir au minimum 3 années d'expérience en cuisine en entreprise privée, dans un OBNL ou toute autre expérience relative ;
- Avoir une expérience en cuisine végétarienne et un intérêt de faire découvrir les mille et uns différents fruits et légumes aux enfants! ;
- Détenir l'attestation de la MAPAQ : gestionnaire de cuisine. Si ce n'est pas le cas, être prête à suivre la formation en ligne avant le début du contrat.
- Avoir une expérience de cuisine avec les enfants est un atout. Si ce n'est pas le cas, faire preuve de grande patience, d'ouverture et de beaucoup d'amour.

Profil recherché

- Être ouverte à expérimenter en cuisine, inspirée des cultures des familles de La Cabane ;
- Avoir un souci du détail dans l'exécution des tâches et être ultra organisée et structurée ;
- Avoir une grande créativité et la capacité à être flexible ;
- Avoir une capacité à travailler de façon autonome et en équipe ;

- Avoir la capacité d'évaluer les besoins des familles et de créer des offres de produits en conséquence ;
- Être flexible et prêt.e à évoluer au sein d'un organisme en plein évolution!

ENGAGEMENT

De deux à quatre jours / semaine, du jeudi au dimanche de 8h à 16h et parfois en soirée, lors d'événements. L'horaire peut être flexible, selon vos besoins et les nôtres.

Plusieurs possibilités d'avancement (gestion, poste à temps plein) seront possibles dans la prochaine année. Nous espérons de tout coeur trouver l'âme incroyable qui souhaiterait grandir dans notre équipe.

DATE DE DÉBUT

Mars 2023

SALAIRE

Entre 20 et 27\$/h
selon l'expérience

POSTULEZ OU PARTAGEZ!

Postulez en nous faisant parvenir votre CV et une lettre d'intention à la directrice, Sophie Duchastel : sophie@fabriquelacabane.org. Nous portons une attention toute particulière aux candidatures provenant de candidat.es issu.es des diversités.

*Seul.es les candidat.es retenu.es seront contactés pour une entrevue.

Date limite

Nous évaluerons les candidatures sur une base continue, en espérant recruter la personne parfaite pour ce poste le plus rapidement possible.

