



Les sœurs de la Charité d'Ottawa sont à la recherche de candidat(e)s pour combler différents postes en résidence privée. Ce milieu de vie pour les Sœurs actives, retraitées et en soins de longue durée dessert une population de 125 religieuses dont une majorité sous surveillance médicale 24/7. Les postes à combler :

Superviseur(e) chef cuisinier

Poste temps partiel (45 heures) : Salaire : \$23,95 à \$29,93

SOMMAIRE DE LA FONCTION :

Sous l'autorité de la Chef du Service alimentaire, le/la Superviseur chef cuisinier est responsable de l'organisation, l'élaboration et la préparation de menus variés et de qualité adaptés aux besoins nutritionnels et diététiques des Sœurs résidentes et en soins de la Maison mère. Assisté d'une équipe d'aide en cuisine, le/la Superviseur chef cuisinier est responsable du processus complet de confection de plats, de mets et de repas complet. Il/elle doit s'assurer que les activités de préparation et de présentation des aliments servis et le service en salle respectent la mission, les croyances et l'orientation stratégique des services alimentaires des Sœurs de la Charité d'Ottawa. De plus, il (elle) doit participer à la gestion des ressources humaines, à l'évaluation des besoins, à la planification, à l'organisation et à l'évaluation des services alimentaires.

PROFIL DES EXIGENCES :

1. Général :

- Fait preuve d'expertise dans l'élaboration de menus et la création de nouveaux plats faisant la promotion de la santé et respectant la qualité de produits attendus et la satisfaction des Sœurs.
- Fait preuve d'un jugement raisonnable et prudent en faisant appel à ses aptitudes pour résoudre efficacement les problèmes liés à l'élaboration et la préparation de repas complet.
- Entretient des relations efficaces en facilitant la communication ouverte, en reconnaissant la contribution des autres et en faisant preuve de respect mutuel.
- Assume au quotidien un leadership dans la coordination des activités en cuisine, en salle et lors d'événements spéciaux et pourvoit aux arrangements nécessaires pour répondre efficacement aux besoins imprévus.
- Répond à toutes les urgences concernant les services alimentaires pour les Sœurs résidant à la Maison mère.
- Élabore, rédige et voit à la préparation des menus selon les recommandations et diètes établis.
- Procède aux inventaires et s'assure de la rotation des aliments.
- Continue son perfectionnement professionnel et assume un leadership efficace dans la mobilisation de son équipe dans l'art de préparer et servir les repas.

- Avise la coordonnatrice du service de tout changement important dans les cuisines.
- Participe aux rencontres des services alimentaires.
Évalue la qualité et l'efficacité de la prestation des services offerts du point de vue individuel et collectif.
- Prépare les réquisitions et s'assure d'avoir tous les produits requis pour les services de repas.
- Participe à la planification des besoins et des commandes de produits, fournitures et équipements en collaboration avec le Service des achats ;
- Collabore à l'évaluation des nouveaux produits.
- Participe à l'élaboration et la mise à jour des routines de travail pour le personnel de cuisine.
- Remplace, au besoin, le personnel absent selon les normes établies.
- Accomplit toutes autres tâches connexes demandées par la Chef du service.

2. Santé et sécurité au travail :

- Porte à l'attention de la coordonnatrice du service ou de sa remplaçante toute situation qui pourrait présenter un risque pour la santé et/ou sécurité ou rapporter tout accident de travail.
Se familiarise avec le plan des mesures d'urgence établi par la Maison mère.
Assure l'ordre, la propreté et la sécurité de l'unité et voit à ce que soient complétés les rapports d'incidents et les autres formulaires requis en santé sécurité.

QUALIFICATIONS ESSENTIELLES :

- Faire preuve d'un jugement raisonnable et prudent en faisant appel à ses aptitudes pour résoudre efficacement les problèmes.
- Faire preuve d'expertise en promotion de la santé et en prévention en cernant rapidement les problèmes et les changements dans la condition des sœurs.
- Entretenir des relations efficaces en facilitant la communication ouverte, en faisant preuve de respect mutuel et en reconnaissant la contribution des autres.
- Assumer son leadership dans la coordination des activités de son équipe dans l'art de dispenser des soins de qualité, dans son perfectionnement professionnel et dans celui de son personnel.
- Répondre à toutes les urgences concernant les soins de santé des sœurs malades ainsi que de toutes les sœurs résidant à la Maison mère sur tous les étages.
- Évaluer la qualité et l'efficacité de l'exercice professionnel des soins infirmiers, du point de vue individuel et collectif.
- Planifier la démarche des soins avec les sœurs malades et les membres du personnel et chercher à promouvoir l'indépendance des sœurs dans la satisfaction de leurs besoins tel que défini par le modèle de Virginia Henderson.

ATOUS :

- Expérience au sein d'institutions religieuses, d'organismes de charité ou d'organismes sans but lucratif.

Adresse courriel de réponse : lmorin@scogen.org