



Description de tâches du bénévole

Poste : Aide-cuisinier aux légumes

Personnel en soutien :

- 1- Responsable d'accueil : Horaires, annulations, vacances...
- 2- Personnel du Café des Aînés : Consignes du jour, recettes, ...
- 3- Responsable du milieu de vie : Intégration, remarques et propositions...

Tâches

- Peler et couper des fruits et légumes selon les directives du personnel de cuisine
- Disposer des aliments dans des sacs ou contenants pour la popote roulante
- Peut, à l'occasion, procéder au désossage et coupage de viande et volaille au besoin
- Procède au nettoyage des outils, vaisselle et table de travail.
- Laver et ranger la vaisselle
- Respecte les consignes d'hygiène et de salubrité.

Pré-requis :

- Souci de la propreté
- Honnêteté
- Ponctualité et fiabilité
- Capacité à travailler en équipe

Reconnaissance et compensations selon la grille de compensation préétablie :

- 1 breuvage (Café, tisane. Thé, jus au choix), déjeuner (deux pains beurre d'arachide ou confiture ou un muffin) et dîner du jour.
- Événement annuel
- Rencontres et/ou formation

Horaire

- Plage 1 : 7h30 à 11h30,
- Plage 2 : 11h00 à 14h30,
- Page 3 : 7h30 à 14h30.



Consignes d'hygiène pour les bénévoles œuvrant à la cuisine

Les établissements comme le nôtre doivent respecter certaines consignes afin de rencontrer les normes de propreté exigées par le Service de l'environnement de la Ville de Montréal, Division de l'inspection des aliments ainsi que par le ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Voici les règles de base édictées par ce Service :

- 1- Toujours se laver les mains avant de manipuler la nourriture et les plats, après être allé à la toilette, après avoir fumé et s'être mouché.
- 2- Porter une résille pour couvrir ses cheveux et barbe, le cas échéant.
- 3- Ne pas goûter la nourriture, que ce soit dans les chaudrons ou les assiettes de service.
- 4- Désinfecter les surfaces de travail après avoir manipulé de la viande crue.
- 5- Vous ne devez porter aucun faux ongles, vernis à ongles ou bijoux.
- 6- Il faut toujours avoir des bas et des souliers fermés (pas de sandale).
- 7- Les camisoles sont interdites, manche courte seulement.
- 8- Le comptoir de travail doit être utilisé pour préparer de la nourriture. Vous ne devez pas vous accouder dessus.

Ces directives s'adressent à toutes les personnes qui préparent les repas (légumes, popote roulante, repas congelés, dîners communautaires, etc) et qui servent la clientèle au Café des aînés.

Merci de votre collaboration.
La direction.