



Description de tâches du bénévole

Poste : Aide-cuisinier au Café des aînés

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 :

Sous la supervision du personnel de cuisine :

- Aider à la préparation des repas, collations, desserts et boissons selon les consignes du personnel de cuisine;
- Laver, éplucher, trancher et parer les denrées alimentaires en se servant d'appareils manuels et électriques;
- Procéder à l'emballage des repas individuels (vente des repas congelés, popote roulante, etc.);
- Servir la clientèle au comptoir;
- Remplir les tablettes du comptoir réfrigéré dédié à la vente d'aliments;
- Débarrasser et laver les tables ;
- Faire la vaisselle;
- Respecter les consignes d'hygiène et de salubrité.

Pré-requis :

- Expérience ou aisance en cuisine
- Capacité de suivre des recettes
- Bonne forme physique
- Honnêteté
- Ponctualité et fiabilité
- Capacité à travailler en équipe
- Empathie et ouverture envers la clientèle aînée

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
- Rencontre / formation

Horaire

- Plage 1 : 7h30 à 11h00
- 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.