

## Gérant(e) de cantine de l'Association du Hockey Mineur de St-Hyacinthe

### Activités

- Superviser l'élaboration du menu du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Contrôler l'application des normes sur les produits alimentaires du Québec et mettre en place les actions appropriées
- Suivre l'entretien et la maintenance des équipements de cuisine et déterminer les besoins de renouvellement
- Effectuer la gestion comptable et administrative
- Participer à la production des plats en cuisine ou du service de boissons alcoolisés
- Déterminer les travaux de rénovation ou d'aménagements
- Recruter du personnel, le former aux procédures de l'établissement et établir l'horaire des employés

### Compétences

- Règles d'hygiène et de salubrité
- Gestion comptable, administrative et des stocks
- Eléments de base en diététique
- Techniques de production culinaire ou équivalence
- Entregent, motivation et souci du service à la clientèle

Toutes personnes intéressées, doit faire parvenir son C.V. par courriel à : [ahmsh@ahmsh.qc.ca](mailto:ahmsh@ahmsh.qc.ca) avant vendredi le 1 juin 2020.