



AFFICHAGE INTERNE-EXTERNE

Date de l'affichage :	15 septembre 2021
Numéro de concours :	23-2021-22-INT-CUIS
Poste à combler :	Intervenant.e en petite enfance, Aide cuisinier.ère
Service :	Centre éducatif Renée Tassé
Syndicat :	AEFO
Statut du poste :	Régulier, temps plein
Entrée en fonction :	Le plus tôt possible
Lieu de travail :	801 Promenade de l'Aviation
Nombre d'heures par semaine :	35 heures/semaine
Échelle salariale :	Selon la convention collective de l'AEFO, soit entre 30 940\$ et 37 972\$, en plus d'une gamme d'avantages sociaux concurrentiels

Travailler au CAP, Centre d'appui et de prévention

Vous cherchez un milieu stimulant, dynamique et intéressant avec de bonnes conditions de travail ?
Le CAP est pour vous !

Nous offrons plusieurs services psychosociaux à la communauté francophone de la région d'Ottawa :

- La prévention et les dépistages précoces ;
- Les thérapies individuelles, de groupe et familiales ;
- Les évaluations cliniques et psychologiques ;
- Les interventions en milieux scolaires (élémentaires, secondaires, postsecondaires) ;
- Les services de garde adaptés (Centres éducatifs) ;
- Les services résidentiels (dépendances et troubles concomitants).

CENTRELECAP.CA

Ce que vous ferez

Sous la supervision de la direction des centres éducatifs du CAP, au sein d'une équipe multidisciplinaire, la personne titulaire va :

- Offrir de l'appui au personnel éducateur afin d'offrir aux enfants un milieu d'apprentissage naturel et positif qui accroît leur développement au niveau social, affectif, moteur, émotif et langagier ;
- Suivre l'approche du Ministère de l'Éducation, soit le « Comment apprend-on ? » ;
- Favoriser la santé, la sécurité, l'alimentation et le bien-être des enfants ;
- Soutenir les interactions positives et réceptives entre les enfants, les parents et les membres du personnel ;
- Encourager les enfants à interagir et à communiquer de façon positive et soutenir leur capacité à s'autoréguler ;
- Favoriser l'exploration, le jeu et la curiosité des enfants ;
- Tenir compte du rythme de chaque enfant lors des transitions ;
- Noter et discuter avec les membres de l'équipe des lacunes et des délais d'apprentissage de chaque enfant ;
- Utiliser les outils appropriés pour la gestion du comportement et la communication, y incluant le PECS ;
- Inculquer aux enfants de bonnes habitudes pour les repas, la toilette et le soin des vêtements et du matériel ;
- Offrir des soins bienveillants et respectueux ;
- Préparer tous les aliments comme indiqué, de manière hygiénique ;
- Utiliser l'équipement de cuisine standard de manière saine et efficace ;
- Nettoyer et entretenir la station en maintenant les standards de sécurité et d'assainissement ;
- Effectuer le lavage de la vaisselle ;
- Maintenir l'inventaire des aliments, des ustensiles et du matériel et les entreposer ;
- Respecter tous les codes d'assainissement et de production alimentaire ;
- Effectuer le lavage des vêtements (débarbouillette, drap de lits...) ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes ;
- Accorder les premiers soins, s'il y a lieu.

Ce que vous apporterez à l'équipe

- Détenir un diplôme d'études secondaires ;
- Posséder un minimum de deux (2) ans d'expérience dans un poste en lien direct avec la petite enfance ;
- Posséder de l'expérience en cuisine, un atout ;
- Avoir une connaissance des besoins alimentaires des enfants ;
- Posséder une formation en secourisme RCR-Niveau C auprès des jeunes enfants ;
- Maîtriser la langue française, parlée et écrite ;
- Capacité de travailler en équipe, sens des responsabilités, autonomie et créativité ;
- Fournir une fiche d'immunisation en règle avec les exigences du ministère de l'Éducation.

Conditions de travail particulières

- La personne candidate sélectionnée devra soumettre un relevé de ses antécédents criminels incluant la vérification du secteur vulnérable, datant de moins de (12) mois ;
- Le CAP s'est doté d'une politique de vaccination pour, notamment, l'ensemble de son personnel.

Rémunération

- Le salaire est fixé selon l'expérience et l'échelle salariale des conditions de travail des employé.e.s du CAP membre de l'AEFO.

Ce qu'il faut nous envoyer

Votre CV (**en français**) ainsi qu'une lettre de présentation mettant en valeur votre formation, vos expériences et vos compétences (y indiquer le numéro du présent concours), au plus tard le **22 septembre 2021 à 23 h 59** au Service des ressources humaines par courriel : emplois@centrelecap.ca

Pour de plus amples renseignements sur le CAP, visitez notre site Web au : www.centrelecap.ca

Les candidatures reçues seront traitées confidentiellement et dans le respect de l'équité en matière d'emploi.

Nous vous remercions de votre intérêt et désirons vous aviser que nous ne communiquerons qu'avec les candidatures retenues pour un processus de sélection.