



DESCRIPTION DE POSTE

Chef-Cuisinier // Cheffe-Cuisinière

Général

Sous la supervision du Directeur général, le Chef-cuisinier est principalement responsable des menus, de leur planification, de leur préparation, du service et de la propreté des lieux.

Menu et Commande

En collaboration avec le Directeur Général, le chef-cuisinier est responsable de :

- Élaborer un menu hebdomadaire équilibré respectant les cibles financières et certains standards de qualité;
- Considérer les demandes particulières (allergies et intolérances) des participants lors de l'élaboration du menu, et s'assurer que ces particularités sont respectées de façon sécuritaire;

Préparation et service des repas

- Produire et livrer les repas selon l'horaire attendu et pour le nombre de personnes attendues (Généralement environ 60 personnes);
- Assurer les rotations requises dans les réfrigérateurs;
- Faire la gestion des denrées dans le meilleur intérêt du Camp (Gestion des quantités et des restants);
- Être présent et disponible lors des repas pour assurer un bon service

Compétences et aptitudes recherchées

- Compétence en gestion de cuisine
- Savoir travailler en équipe
- Savoir déléguer
- Être patient, poli et courtois avec tous
- Être capable de grande flexibilité face aux défis et besoins changeants

Conditions de travail

- Mi-juin à mi-août (Dates exactes à définir) Les semaines de travail du Chef-cuisinier sont du dimanche 14h00 au vendredi 13h00. Le nombre total d'heures approximatif hebdomadaire est de 50.
- Hébergement disponible.
- Le salaire est à discuter.
- Les candidats intéressés sont invités à soumettre leur candidature à l'adresse courriel suivante : camppeni@outlook.com