

Poste offert : **Cuisinier de service** (1 poste)

Durée: 10 semaines

Description de l'Entreprise

Le camp Tékakwitha est un camp de vacances francophone, un milieu de vie offrant aux jeunes un accompagnement éducatif qui vise avant tout la croissance personnelle et spirituelle par un contact constant et conscient avec la nature, l'attention à la personne, la vie de groupe, le dépassement et le vécu d'expériences significatives dans un milieu de plein-air physique et psychologique.

Notre site habituel se trouve dans l'état du Maine aux États-Unis, mais l'été 2021 aura lieu sur un site en Estrie, ici au **Québec**

En travaillant au camp cet été tu vivras sur le site du camp et fera partie de la vie de camp.

Description du poste

Sous la direction du chef cuisinier et de son sous-chef, le cuisinier de service assiste ces derniers dans la réalisation des tâches liées à la préparation et la mise en plats des repas réguliers et alternatifs et dans la gestion de la nourriture restante. Il assure le service de la nourriture alternative aux personnes allergiques, intolérantes et végétariennes durant les repas et lors d'activités spéciales extérieures. En collaboration avec le chef serveur, il participe à la préparation des lunchs pour les sorties extérieures en prêtant une attention particulière à la nourriture alternative pour personnes allergiques, intolérantes et végétariennes.

Description de tâches

- Assister le chef cuisinier et le sous-chef dans la préparation des repas réguliers et alternatifs, dans leur mise en plats, dans la gestion de la nourriture restante et dans la supervision des aides cuisiniers.
- Assurer la distribution des repas quotidiens alternatifs aux personnes allergiques, intolérantes et végétariennes lors des repas, s'assurant du respect des protocoles établis.
- Assurer la disponibilité et la distribution de toute nourriture alternative aux personnes allergiques, intolérantes et végétariennes et collaborer à la préparation des lunchs nécessaires lors d'activités spéciales se déroulant à l'extérieur. Assurer l'inventaire de toute nourriture nécessaire à la préparation de ceux-ci. La coordination de ces activités doit se faire en collaboration avec le chef cuisinier, l'équipe d'animation et le chef serveur.
- Assurer, pendant les repas quotidiens, une gestion efficace de la nourriture distribuée et minimiser les retours de nourriture et tout gaspillage.
- Respecter et faire respecter les valeurs tékakwithiennes et les normes gouvernementales en matière d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité dans la cuisine et la salle à manger.
- Sensibiliser campeurs et membres du personnel à l'importance de diminuer l'empreinte écologique du camp soit en évitant tout gaspillage de nourriture et de matériel ou en disposant, selon les directives, de tout ce qui est recyclable.
- Assurer l'entretien d'équipement nécessitant une attention particulière et le lavage des habits et guenilles utilisés par les préposés à l'alimentation.

Exigences :

- Etre âgé d'au moins 18 ans
- Expérience en cuisine et en service alimentaire (un atout)
- Leadership, autonomie et capacité d'initiative
- Capacité de travailler en équipe de façon ordonnée et systématique
- Ponctualité et entrain
- Certification MAPAQ en hygiène & salubrité et/ou CNESST en santé & sécurité ou secourisme (un atout)
-

Profil recherché

Tu travailles déjà comme cuisinier & tu recherches une nouvelle expérience
OU

Tu connais de bonnes notions en cuisine & et tu sais démontrer du leadership

Tu es:

- Optimiste, positif, énergique, constant, objectif
- Organisé, autonome, sens des responsabilités, ponctuel
- Sens de l'initiative et des priorités
- Esprit d'équipe, respect
- Apparence, propreté et hygiène soignée
- Esprit d'équipe, respect
- Tu aimes partager tes connaissances

Conditions :

- Etre présent au camp du 14 juin au 20 août
-

Avantages

- Hébergement fourni sur le site
- Transport au site fourni
- Repas fournis
- Sourires garantis :)

Ajoute quelques mots sur ta motivation pour cet emploi à ton application, Merci.

Applique au ca.indeed.com/Camp-Tekakwitha-jobs