

Poste offert: **Sous-Chef cuisinier** (1 poste)
Durée: 3 mois

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 une 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, l'assistant cuisinier assiste ce dernier ou le remplace quand il est absent ou occupé à d'autres tâches, 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.

En collaboration avec le chef cuisinier, il coordonne et supervise le travail des assistant- cuisiniers dans les tâches de préparation de la nourriture, de mise en plats, de gestion de la nourriture restante. Il coordonne et participe aux tâches journalières pour l'entretien des aires de travail des préposés à la nourriture et il assure les travaux d'entretien général demandés par le chef cuisinier.

Description des tâches

- En collaboration avec le chef cuisinier, prendre connaissance des menus des repas réguliers et alternatifs de chacune des périodes et se familiariser avec les recettes permettant la réalisation de ceux-ci.
- Assister et/ou suivre les directives du chef cuisinier dans les tâches à accomplir pour la préparation, la mise en plats et la distribution de toute nourriture régulière ou alternative servie lors des repas ayant lieu soit au réfectoire ou à l'extérieur lors d'activités spéciales.
- Sous les directives du chef cuisinier, coordonner et superviser le travail du cuisinier de service et des aides cuisiniers dans les tâches de préparation des repas réguliers et alternatifs, dans la mise en plat de ceux-ci et dans la gestion des retours et surplus de nourriture.
- Soutenir le travail du cuisinier de service et/ou du chef serveur dans le service des repas réguliers et alternatifs (ex. allergies) et dans la préparation et la confection des lunchs pour les sorties extérieures.
- Respecter et faire respecter par le personnel du service alimentaire les valeurs Tékakwithiennes et les normes gouvernementales en matière d'hygiène, de propreté, de sécurité et de salubrité dans la cuisine.
- Sensibiliser les préposés à la nourriture 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.
- En collaboration avec le chef cuisinier, assurer le respect des règles de fonctionnement devant être suivies par les préposés à la nourriture que ce soit la tenue vestimentaire, l'horaire de travail, les tâches à exécuter, etc.
- Assister le chef cuisinier dans la préparation des commandes et assurer la réception, la vérification et le rangement ordonné de celles-ci.

- Vérifier régulièrement le rangement des aliments et produits sur les étagères du frigidaire et du garde-manger pour assurer le respect des normes gouvernementales en matière de salubrité.
- Superviser et participer aux tâches quotidiennes pour l'entretien des aires de travail des préposés à la nourriture et coordonner les travaux d'entretien général suivant l'horaire établi par le chef cuisinier.

Exigences :

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

Profil recherché

Tu travailles déjà comme sous-chef & tu recherches une nouvelle expérience
OU

Tu es chef de partie et tu sais diriger ton équipe
OU

Tu connais bien la cuisine & et tu sais démontrer un excellent leadership

Tu es:

- Optimiste, positif, énergique, constant
- Organisé, autonome, sens des responsabilités, ponctuel
- Esprit d'équipe, respect, objectif, initiative
- Apparence, propreté et hygiène soigné
- Tu aimes partager tes connaissances et a la patience de former ton équipe.

Conditions

Être présent au camp du 31 mai au 20 août 2021
(date de début sujet à modification)

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