

Poste offert : **Pâtissier(ère)** (1 poste)

Durée : 11 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 signifiantes 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, le/la pâtissier(ère) est responsable de la préparation et du service des desserts réguliers et alternatifs pour les repas du midi et du soir et des activités spéciales extérieures. Il coordonne et supervise le travail de l'aide cuisinier assigné au travail de pâtisserie soit pour la préparation et le service des desserts ou pour l'entretien quotidien de la pâtisserie et de l'équipement utilisé pour la confection et le service des desserts.

Descriptions des tâches

- Assurer la confection, la préparation et le service des desserts pour les repas ayant lieu au réfectoire ou à l'extérieur pour les activités spéciales.
- Assurer le rangement approprié des desserts en surplus, identifiant ceux devant être placés dans le frigidaire du personnel pour utilisation lors des repas ou des lunchs.
- Assurer la disponibilité de desserts alternatifs pour les personnes allergiques et intolérantes lors des repas ayant lieu au réfectoire ou à l'extérieur pour les activités spéciales ainsi que pour les lunchs préparés pour les sorties extérieures.
- En collaboration avec le chef-cuisinier et le sous-chef, coordonner et superviser le travail de l'aide cuisinier occasionnellement assigné aux tâches de soutien à la préparation et au service des desserts et à la gestion des desserts en surplus.
- Respecter et faire respecter les valeurs tékakwithiennes et les normes gouvernementales en matière d'hygiène, de propreté, de sécurité et de salubrité dans la cuisine et la pâtisserie.
- Sensibiliser l'équipe du service alimentaire 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 la réception et le rangement des commandes du matériel de pâtisserie, respectant les normes de salubrité et de conservation des aliments.
- Participer à l'entretien journalier de la pâtisserie et de l'équipement utilisé pour la confection et le service des desserts.
- Lorsque demandé, remplacer ou assister le sous-chef ou autre cuisinier dans la préparation des repas réguliers et alternatifs, dans leur mise en plats et dans la gestion de la nourriture restante.

Profil recherché

(Exemple!)

Tu as une formation en pâtisserie et cherche à acquérir de l'expérience

OU

Tu es cuisiner(ère) avec un penchant pour la pâtisserie, ou cherche à acquérir l'expérience en pâtisserie

OU

Tu connais bien la cuisine, as de bonne notions en pâtisserie et sais démontrer un sens des responsabilités marqué

Tu es:

- Optimiste, positif, énergique, constant, objectif
- Organisé, autonome, sens des responsabilités, ponctuel
- Esprit d'équipe, respect
- Apparence, propreté et hygiène soigné
- Tu aimes partager tes connaissances

Exigences :

- Être 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
- Connaissances des normes en hygiène, salubrité et sécurité (un atout)

Conditions :

- Être présent au camp du 7 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