



Poste : Cuisinier/ère camp de vacances
Durée : 28 juin au 20 août 2021
Salaire : À discuter selon expérience

Cuisinier/ère camp de vacances

Le camp de vacances le Terrier accueille en moyenne 25 enfants par semaine du dimanche soir au vendredi après-midi dès la fin de l'année scolaire jusqu'à la mi-août. Une multitude d'activités sont organisées durant tout l'été afin que tous les enfants passent un été inoubliable! Sous l'autorité du coordonnateur, le cuisinier ou la cuisinière doit :

- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- Préparer et faire cuire des repas spéciaux (pique-nique, selon le thème, sur le feu, etc.) pour les campeurs, conformément aux directives de la gestionnaire du camp;
- Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- Nettoyer la cuisine et les aires de travail;
- Dresser des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire;
- Faire approuver les menus par des nutritionnistes et s'assurer du respect de ceux-ci par les critères de l'Association des camps du Québec;

Exigences :

Le/la cuisinier/ère devra posséder un diplôme d'études secondaires (DEP) en cuisine d'établissement, un cours de niveau collégial en cuisine ou tout autre programme d'apprentissage pour cuisiniers. Si le candidat possède plusieurs années d'expérience comme cuisinier, sa candidature sera également considérée.

Le ou la candidat/e devra avoir suivi ou suivre la formation du MAPAQ pour la sécurité et salubrité des cuisines ainsi que toutes autres formations requises en lien avec l'emploi.

Les personnes intéressées à poser leur candidature doivent faire parvenir leur curriculum vitae à l'adresse suivante :

Madame Michèle St-Amour, directrice
Fondation le Terrier
C.P. 164, Maniwaki (Québec) J9E 3B4

Ou par courriel : direction@campletterrier.com