

# CHEF CUISINIER



Sous la supervision de la direction générale, le chef cuisinier assume les responsabilités suivantes :

## Suivi administratif et documentation

- Assurer le suivi de l'inventaire, des commandes et des achats alimentaires, sanitaires et connexes.
- Respecter le budget approuvé par la direction générale.
- Limiter les pertes en maximisant l'usage et la conversion rapide des surplus.
- Compléter les auto-évaluations à la fin de chaque période.

## Gestion du personnel

- Superviser et soutenir le personnel dans une dynamique de travail saine.
- Fournir des listes de tâches régulières à l'équipe et aux bénévoles.
- Évaluer les employés de la cuisine au quotidien, à mi-saison et en fin d'été.
- Assurer une communication fluide et veiller à la motivation et au bien-être de l'équipe.

## Production alimentaire

- Planifier et préparer les repas quotidiens pour l'ensemble du camp, en assurant leur qualité, leur variété et leur conformité aux standards nutritionnels.
- Superviser la préparation et le service des repas alternatifs et anallergiques.
- Gérer la production et la distribution des provisions pour les expéditions.
- Prévoir des solutions de remplacement en cas de panne ou de changement d'horaire.
- Ajuster les priorités selon les besoins quotidiens et les contraintes opérationnelles.

## Soutien général

- Participer à d'autres tâches et activités selon les besoins et à la discrétion de la direction.

## Exigences

- Être âgé d'au moins 18 ans.
- Avoir un minimum de cinq ans d'expérience en service alimentaire.
- Posséder de l'expérience en gestion de cuisine, un atout.
- Avoir un permis de conduire valide, un atout.
- Faire preuve d'autonomie, d'initiative, de ponctualité et de dynamisme.
- Adopter des comportements sécuritaires et contribuer activement à la prévention des incidents.
- Respecter en tout temps le code d'éthique et les règles de vie du camp.

## Dates importantes

- Présence au camp : du 13 mai au 22 août