

ON RECRUTE

JOINS-TOI À L'ÉQUIPE !



CUISINIER ALTERNATIF

Tâches:

- Responsabilités principales :
 - Assister le chef cuisinier et le sous-chef dans la préparation des repas sans allergènes, gluten ou lactose.
 - Assister à la conception des menus alternatifs.
 - Assurer une gestion efficace de la nourriture et des surplus en respectant le budgets alloués.
 - Effectuer quotidiennement la liste des tâches en lien à l'entretien de la cuisine.
- Divers : Participer à d'autres tâches et activités selon les besoins.
- Autos-évaluations : Compléter les autos-évaluations requises à la fin de chaque période.

Exigences:

- Âge : Minimum 18 ans.
- Respect en tout temps des règles de vie et du code d'éthique du Camp.
- Respect des normes de santé, sécurité et environnement.
- Expérience : Expérience d'au moins un an en cuisine et en service alimentaire.
- Compétences : Autonomie, initiative, capacité à travailler en équipe de façon sécuritaire et assidue, ponctualité, entraîné et capacité à fournir un effort soutenu.
- Disponibilité : Présence requise du 6 juin au 18 août 2025 et à la fin de semaine de formation les 23, 24 et 25 mai à Québec.

embauche@campdevacances.com

67 Camp Tekakwitha Road, ME, 04263

1-418-843-1532