

# CUISINIER ALTERNATIF



Sous la supervision du chef cuisinier et du sous-chef cuisinier, le Cuisinier des repas alternatifs est responsable de l'élaboration, de la préparation et du service sécuritaire des repas adaptés aux besoins alimentaires spécifiques des campeurs et du personnel.

## Responsabilités principales

- Adhésion à la mission : Connaître et incarner la mission, la devise et les valeurs du camp dans toutes ses actions.
- Préparation et élaboration des menus :
  - Élaborer les menus des repas végétariens, sans allergènes, gluten ou lactose, sous les directives du chef cuisinier.
  - Cuisiner tous les repas alternatifs du camp (servis sur place et à l'extérieur).
- Collaboration et sécurité alimentaire :
  - Assurer, en collaboration avec le pâtissier, la préparation de desserts sans allergènes.
  - Assurer un service sécuritaire et équitable des repas alternatifs en collaboration avec le superviseur au service, selon les protocoles établis.
- Gestion responsable :
  - Respecter les budgets alloués.
  - Assurer une gestion efficace des restants et des surplus pour minimiser les pertes.
  - Éviter le gaspillage et veiller au recyclage des matières selon les directives.
- Entretien et salubrité :
  - Effectuer quotidiennement la liste des tâches d'entretien approuvée par le chef cuisinier ou le sous-chef.
  - Maintenir la propreté et la salubrité des aires de travail.
  - Respecter en tout temps les normes d'hygiène, de propreté, de sécurité et de salubrité au travail (chaussures, filets, gants, procédures, etc.).
- Reconnaissance et évaluation :
  - Compléter les auto-évaluations requises à la fin de chaque période.
- Autres tâches : Participer à des activités ou responsabilités additionnelles selon les besoins et à la demande de la direction.

## Exigences

- Âge : Minimum 18 ans.
- Comportement professionnel :
  - Respect des règles de vie et du code d'éthique du camp.
  - Conformité aux normes de santé, sécurité et environnement.
- Expérience :
  - Service alimentaire (au moins 1 an) ou expérience pertinente équivalente.
- Compétences recherchées :
  - Autonomie et sens de l'initiative.
  - Capacité à travailler en équipe de manière sécuritaire et efficace.
  - Ponctualité, dynamisme et capacité à fournir un effort soutenu.

## Disponibilité

Présence requise sur le site du camp du 5 juin au 18 août 2026.

---

Signature de l'employé

Date