

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