

SOUS-CHEF



Sous la supervision du chef cuisinier, le Sous-Chef Cuisinier aide la planification, la préparation et la coordination des repas, ainsi que de la supervision des aide-cuisiniers.

Responsabilités principales

- Adhésion à la mission : Connaître et incarner la mission, la devise et les valeurs du camp dans toutes ses actions.
- Soutien à la gestion et préparation :
 - Assister le chef cuisinier dans l'élaboration des menus, la création des repas, la réception des commandes, la tenue de l'inventaire et la préparation et le service des repas.
 - Assurer une gestion efficace des surplus alimentaires, suivant les directives du chef cuisinier.
 - Assurer la rotation de toutes les denrées périssables et non périssables.
- Approvisionnement et organisation :
 - En collaboration avec le superviseur du service, voir à l'approvisionnement et à la gestion de la nourriture offerte dans les espaces réservés au personnel.
- Sécurité alimentaire et allergènes :
 - Assurer, en collaboration avec le chef, le cuisinier alternatif et le superviseur au service, la gestion ordonnée et sécuritaire du service des repas.
- Supervision et coordination :
 - Assister le chef dans l'encadrement et la coordination des aide-cuisiniers.
- Entretien et salubrité :
 - Effectuer quotidiennement la liste des tâches en vigueur approuvée par le chef cuisinier.
 - Maintenir la propreté et la salubrité des aires de travail.
 - Faire respecter et suivre en tout temps les normes d'hygiène, de propreté, de sécurité et de salubrité au travail (chaussures, filets, gants, procédures, etc.).
- Reconnaissance et évaluation :
 - Faire les évaluations des aides cuisiniers à la fin de chaque période.
 - 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 2 ans) ou expérience pertinente équivalente.
 - Leadership en cuisine un atout.
- 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 29 mai au 20 août 2026.

Signature de l'employé

Date