

PÂTISSIER



Sous la supervision du chef cuisinier et du sous-chef cuisinier, le Pâtissier est responsable de l'élaboration, de la préparation et du service des desserts et pâtisseries pour les campeurs et le 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 desserts :
 - Élaborer les menus de desserts sous les directives du chef cuisinier.
 - Cuisiner tous les desserts du camp (servis sur place et à l'extérieur).
 - Préparer les gâteaux-repas pour les expéditions.
 - Préparer les gâteaux de fêtes et les desserts pour occasions spéciales.
- Collaboration et sécurité alimentaire :
 - Préparer, en collaboration avec le cuisinier alternatif, les desserts sans allergènes.
 - Assurer un service sécuritaire et équitable des desserts 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