

MARMITON



Sous la supervision du superviseur de cuisine et du chef cuisinier, le Marmiton est responsable du lavage de la vaisselle et de l'entretien des espaces de service.

Responsabilités principales

- Adhésion à la mission : Connaître et incarner la mission, la devise et les valeurs du camp dans toutes ses actions.
- Entretien et lavage de la vaisselle:
 - Assurer de façon prioritaire le lavage de la vaisselle, à la machine et à la plonge.
 - Assurer, selon les tâches données par le superviseur au service, le ménage et l'entretien du réfectoire (salle à manger et espace de lavage).
- Service:
 - Participer au service de la cantine.
- Salubrité et organisation :
 - Maintenir la propreté et la salubrité des aires de travail (réfectoire et cantine).
 - Respecter en tout temps les normes d'hygiène, de propreté, de sécurité et de salubrité au travail (chaussures, filets, gants, procédures, etc.).
- Travail d'équipe :
 - Travailler en équipe en aidant les collègues à terminer leurs tâches dès que disponible.
- 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.
- 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 20 juin au 18 août 2026.

Signature de l'employé

Date

Le genre masculin est utilisé pour désigner toute personne afin d'alléger la lecture des textes.