

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