



LES CAMPS ODYSSEE

Organisme à but non lucratif, les Camps Odyssée regroupent quatre camps : Trois-Saumons à St-Aubert, Minogami à Shawinigan et les camps de jour Odyssée à Bourg-Royal et à la Baie de Beauport

MISSION

Les Camps Odyssée œuvrent à éduquer et à faire grandir les jeunes de 4 à 19 ans en leur proposant, à travers l'expérience camp sous toutes ses déclinaisons (camps de vacances, classes nature, etc.) des activités et des programmes propices au plaisir, à la découverte, à l'accomplissement et au dépassement de soi.

En priorisant toujours la sécurité des participants et en misant sur le contact avec la nature, les Camps Odyssée souhaitent faire vivre aux campeurs des expériences formatrices sur les plans de l'autonomie, de la responsabilisation, de la socialisation et du leadership.

COORDONNÉES

4500 boul. Henri-Bourassa,
bur. 220
Québec, Québec, G1H 3A5
418-529-5323
info@camps-odysssee.com



OFFRE D'EMPLOI

L'utilisation du genre masculin a été adopté afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.

CUISINIER - RESPONSABLE DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES CAMP MINOGAMI

Les Camps Odyssée sont à la recherche d'une personne responsable et organisée afin de faire partie de son équipe pour la saison 2019 et plus.

Dans un environnement stimulant et dynamique où deux journées pareilles n'existent pas, les personnes doivent avoir une grande capacité d'adaptation, être à l'aise de travailler et collaborer avec des jeunes.

Résumé du poste

Sous la supervision du chef-cuisinier, il travaille en collaboration avec l'équipe de cuisine pour la préparation des repas des campeurs ayant des restrictions ou des allergies alimentaires. Il met en place son poste de travail et s'assure du maintien de la propreté de celui-ci. Il doit s'assurer de suivre les protocoles établis en matière de gestion des allergies.

Principales fonctions

- Collaborer avec l'équipe de cuisine ;
- Préparer et servir des repas pour des campeurs de 7 à 19 ans ainsi que pour le personnel ayant des allergies ou des restrictions alimentaires;
- Aider à la manutention et au contrôle des produits alimentaires et non alimentaires ;
- Appliquer des procédures de santé et sécurité au travail ;
- Assurer la salubrité des aliments ;
- Utiliser, nettoyer et entretenir du matériel et des installations alimentaires ;
- Toutes autres tâches connexes jugées nécessaires pour le bon fonctionnement de l'organisation.

Exigences

- Formation professionnelle en cuisine ou expérience pertinente
- Formation du MAPAQ complétée (un atout)
- Formation sur la gestion des allergies alimentaires (un atout)
- Facilité à travailler en équipe
- Expérience en cuisine institutionnelle (un atout)
- Être exempt d'empêchement judiciaire en lien avec l'emploi

Conditions

- Entrée en fonction : Mai
- Poste saisonnier
- Horaire variable jour, soir et fin de semaine
- Salaire déterminé selon l'échelle en vigueur
- Lieu de travail : Camp Minogami, 2630, Chemin Principal, Shawinigan

Pour soumettre sa candidature

Les personnes intéressées sont invitées à transmettre leur curriculum vitae à l'attention de Marie-Eve Fleury, responsable RH, à l'adresse courriel : rh@camps-odysssee.com.