

## LES CAMPS ODYSSÉE

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 adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.

## CUISINIERS

### CAMP TROIS-SAUMONS

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, la personne doit 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, le cuisinier travaille en collaboration avec l'équipe du camp pour la préparation des repas. Il met en place son poste de travail et s'assure du maintien de la propreté de celui-ci. Il peut être appelé à travailler avec l'équipe d'aides de camp.

### Principales fonctions

- Collaborer avec l'équipe de cuisine ;
- Préparer et servir des repas pour des campeurs de 4 à 16 ans ainsi que pour le personnel ;
- 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 (un atout)
- Formation du MAPAQ complétée (un atout)
- Facilité à travailler en équipe
- Expérience en cuisine institutionnelle (un atout)
- Être exempt d'empêchement judiciaire en lien avec l'emploi

### Conditions

- Poste saisonnier
- Durée de l'emploi : mi-mai à la mi-août avec possibilité de prolongation en fonction de l'achalandage
- Horaire variable jour, soir et fin de semaine
- Salaire déterminé selon l'échelle en vigueur
- Lieu de travail : Camp Trois-Saumons, 420 Chemin du Tour-du-Lac, St-Aubert
- Possibilité d'être logé sur le camp

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](mailto:rh@camps-odysssee.com).