



Les Camps Odyssée

Les Camps Odyssée œuvrent à éduquer et à faire grandir les jeunes de 4 à 19 ans en leur proposant, à travers « l'expérience de camp » sous toutes ses déclinaisons (camps de vacances, classe 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.

CHEF CUISINIER, CHEF CUISINIÈRE

Secteur : cuisine

Superviseur immédiat : Direction du camp

Nombre de postes : 1

Aptitudes recherchées

- Autonomie, leadership, capacité à diriger une équipe.

Type d'emploi et durée

- Temps plein durant la saison (fin avril à fin septembre), sur le site du camp Trois-Saumons.
- L'horaire de travail est variable, il inclut de travailler de jour, de soir et les fins de semaine.
- Possibilité de résider sur le camp durant la saison.
- Salaire selon l'échelle en vigueur

Description du poste

Sous la supervision de la direction du camp, le chef cuisinier ou la chef cuisinière est responsable du bon fonctionnement de la cuisine du camp et du personnel de l'équipe de cuisine. Il ou elle doit d'assurer d'offrir des repas de qualité et équilibrés qui répondent au goût des campeurs et des campeuses.

Qualifications

- Formation professionnelle en cuisine ou expérience équivalente.
- Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire, MAPAQ (un atout).
- Formation SIMDUT (un atout).
- Capacité à gérer un volume important de cafétéria.

Description des tâches

- S'assure du bon déroulement des repas.
- Élabore les menus du camp. Les menus sont approuvés par une nutritionniste en début de saison.
- Gère l'approvisionnement en nourriture, en fonction des besoins.

- Dirige l'équipe de cuisine en place et coordonne le travail de l'ensemble du personnel en poste.
- S'assure de la qualité de la nourriture.
- S'assure que les règles d'hygiène et de salubrité sont respectées.
- S'assure de la sécurité de l'environnement de travail et du respect des règles de santé et sécurité.
- Supervise la gestion des allergies alimentaires et des habitudes alimentaires particulières.
- Gère les ressources matérielles de la cuisine (équipement, outils de cuisines et autres).
- Fait les demandes de réparation des équipements.
- Remet les heures de travail du personnel de cuisine à la direction du camp, pour la paie.
- Fait des rencontres régulières avec le personnel de cuisine.
- Toutes autres tâches connexes jugées nécessaires pour le bon fonctionnement de l'organisation.

SOUMETTRE UNE CANDIDATURE

Transmettre votre curriculum vitae avant le jeudi 25 février 2021 à l'attention de Catherine Bussièrès à l'adresse courriel rh@camps-odysee.com.