



Offre d'emploi

CUISINIER OU CUISINIÈRE

LIEU DE TRAVAIL

Camp O'Carrefour

503, Chemin du Carrefour
St-Pierre-de-l'Île-d'Orléans
Québec G0A 4E0

Le Camp O'Carrefour, situé sur un site enchanteur, est un centre de plein air qui organise des répits de fin de semaine et des camps de vacances pour les personnes vivant avec une déficience intellectuelle, un trouble du spectre de l'autisme ou un multihandicap.

SUPÉRIEUR IMMÉDIAT

Chef-coordonnateur des services alimentaires

CONTACT

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation **le plus tôt possible** par courriel, à l'attention de Charles Savard, chef-coordonnateur des services alimentaires à l'adresse csavard@patro.roc-amadour.qc.ca

RESPONSABILITÉS ET ACTIVITÉS

Sous la supervision du chef-coordonnateur des services alimentaires, le cuisinier ou la cuisinière effectue les tâches suivantes au Camp O'Carrefour, du lundi au vendredi, pendant l'été 2021 pour un minimum de 7 semaines.

1. ASSURER LE SERVICE D'OFFRE ALIMENTAIRE

- ❖ Cuisine les recettes prévues au menu.
- ❖ Prépare des accompagnements.
- ❖ Réchauffe et portionne des repas préparés.
- ❖ Sert les repas.
- ❖ Participe à la création des menus et des commandes
- ❖ Collabore à l'entretien ménager.
- ❖ Contribue à une gestion efficace de la plonge et au besoin y participe.
- ❖ Collabore au montage de la salle si nécessaire.

2. COLLABORER AU DÉVELOPPEMENT DE L'ORGANISATION

- ❖ Participe aux réunions pertinentes à sa fonction.
- ❖ Apporte une collaboration aux collègues de travail.
- ❖ Collabore aux procédures administratives de l'organisation.
- ❖ Maintient à jour ses connaissances.

PROFIL RECHERCHÉ

COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- ❖ Avoir le sens du service à la clientèle
- ❖ Être d'un abord facile
- ❖ Être à l'aise dans l'adversité (conflits, critique...)
- ❖ Être orienté vers la personne
- ❖ Avoir le sens du travail d'équipe
- ❖ Être patient

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES

- ❖ Appliquer les mesures sanitaires en vigueur (MAPAQ, Covid)
- ❖ Savoir s'adapter
- ❖ Savoir s'organiser
- ❖ Faire preuve d'initiative
- ❖ Faire preuve d'une bonne gestion de stress

SCOLARITÉ

- ❖ Un DEP en cuisine serait un atout

EXPÉRIENCE

- ❖ 2 ans d'expérience en cuisine ou en restauration
- ❖ Atout : avoir de l'expérience auprès de la clientèle T.S.A. ou handicapée

CONDITIONS DE TRAVAIL

- ❖ **Contrat** : 40 h/semaine, du 20 juin au 13 août 2021. Possibilité de commencer le 14 juin et de terminer le 20 août, si disponible.
- ❖ **Horaire** : du lundi au vendredi et à l'occasion, la fin de semaine, de 9 h 30 à 18 h 30.
- ❖ **Taux horaire**: entre 16,10 \$ et 19,54 \$ selon la formation et l'expérience.
- ❖ Possibilité de résider et d'être nourri sur place sans frais, si désiré.
- ❖ Stationnement gratuit. Possibilité de transport pour se rendre sur le lieu de travail au besoin.