

Cuisinier ou cuisinière

Camp d'été 2024



 Lundi au vendredi, de jour  Saisonnier été 2024  Entre 17,92 \$ et 21,75 \$/h  Ambiance conviviale

Pourquoi travailler au Camp O'Carrefour?

- Faire une différence dans ta communauté.
- Développer tes compétences.
- Faire partie d'une équipe dynamique qui aime prendre soin des gens.
- Faire reconnaître ta formation et ton expérience pour déterminer ton salaire.
- Repas et hébergement gratuits.
- Stationnement gratuit.

Ce que nous t'offrons

- **Contrat saisonnier** : du 17 juin au 9 août 2024
- **Horaire** : du lundi au vendredi, de 10 h à 18 h 30
- **Salaire** : entre 17,92 \$ et 21,75 \$, selon la formation et l'expérience

Ton implication

Situé sur l'Île d'Orléans près de Québec, le Camp O'Carrefour est un centre de plein air spécialisé dans l'accueil des personnes vivant avec une déficience intellectuelle, un trouble du spectre de l'autisme ou un multihandicap.

Sous la supervision du chef coordonnateur des services alimentaires, le cuisinier ou la cuisinière :

- Cuisine les recettes prévues au menu.
- Prépare des accompagnements.
- Réchauffe et portionne des repas préparés.
- Coordonne le montage des assiettes.
- Sert les repas.
- Collabore à l'entretien ménager.
- Contribue à une gestion efficace de la plonge et y participe au besoin.

Ce que tu dois avoir

- **Compétences** : Sens du service à la clientèle, être orienté vers la personne, sens du travail d'équipe, patience, application des mesures sanitaires en vigueur (MAPAQ), capacité d'adaptation, sens de l'organisation, sens de l'initiative, bonne gestion du stress.
- **Scolarité** : Un DEP en cuisine serait un atout.
- **Expérience** : 2 ans d'expérience en cuisine ou en restauration. Avoir de l'expérience auprès des personnes vivant avec un handicap serait un atout.

Pour en savoir plus...

Tu peux consulter le [site internet](#).