

K É N O

CHEF CUISINIER / CHEFFE CUISINIÈRE

TA MISSION

Travailler à KÉNO, c'est plus grand que nature.

Situé en pleine nature, près de Saint-Raymond-de-Portneuf et à environ 100 kilomètres de Québec, le Camp de vacances Kéno transmet aux jeunes de 4 à 21 ans des techniques de plein air et une philosophie unique de vie en nature.

Principales responsabilités

- Superviser l'équipe en cuisine.
- S'assurer du respect du menu, en fonction des spécificités alimentaires de la clientèle du camp.
- Participer à la préparation et au service des repas en cafétéria (100 à 400 personnes par repas).
- S'assurer du respect des règles d'hygiène et de salubrité et des normes en vigueur (MAPAQ).
- Procéder aux commandes et à la gestion des stocks dans le respect du cadre budgétaire établi.
- Gérer les horaires de travail de l'équipe de cuisinier.ère.s et aide-cuisinier.ère.s.
- S'assurer que les repas de remplacement sont préparés et servis aux personnes ayant des particularités alimentaires (végétarisme, allergies, intolérances et restrictions).

TON BAGAGE

Profil recherché

- Formation en cuisine d'établissement (et en gestion de cuisine : un atout).
- Expérience de 2 ans comme chef.fe cuisinier.ère (un atout)
- Formation à jour en hygiène et salubrité.
- Habiletés relationnelles et facilité à communiquer.
- Être responsable, débrouillard.e et ponctuel.le.
- Grand sens de l'organisation et souci du travail bien fait.
- Être à l'aise dans la production de repas de cuisine familiale contemporaine.

CE QUE TU Y GAGNES

Ce que nous offrons

- 40 heures par semaine de mai à la fin août.
- Salaire à partir de 30 \$/heure. L'expérience sera prise en compte.
- Si disponible, tâches ponctuelles visant la préparation de la saison en mars et avril (possibilité de travail à distance à discuter).
- Possibilité d'être hébergé.e sur notre site enchanteur (logé.e, nourri.e et accès aux activités de plein air).
- Possibilité d'embauche saisonnière d'une année à l'autre.

Kéno remercie toutes les personnes qui manifesteront leur intérêt pour le poste et tient à les informer que seules les personnes retenues pour le processus de sélection seront contactées.