

K É N O

CUISINIER / 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

- Préparer les repas avec l'équipe de la cuisine
- Cuire les viandes, légumes, pâtes, etc.
- Cuisiner les soupes, potages
- Participer à la mise en place et au service des repas (comptoir cafétéria)

TON BAGAGE

Profil recherché

- Formation en cuisine d'établissement ou expérience équivalente.
- Connaissance du milieu des cafétérias est un atout.
- Formation en hygiène et salubrité
- Assisté.e de l'équipe de la cuisine, être en mesure de préparer des repas pour des groupes de 100 à 400 personnes
- Être ponctuel.le, responsable et organisé.e
- Apprécier le travail d'équipe

CE QUE TU Y GAGNES

Ce que nous offrons

- 40 heures par semaine
- Salaire à partir de 23 \$ /heure, selon expérience et formation
- De la mi-mai jusqu'à la mi-août, avec possibilité d'embauche saisonnière d'une année à l'autre.

- Possibilité d'être hébergé sur le site (logé.e, nourri.e)

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.