



OFFRE D'EMPLOI - COMMIS DE CUISINE

Le P'tit Bonheur a vu le jour dans les Laurentides en 1962 et s'est imposé depuis comme un joueur incontournable dans le milieu des camps de vacances. À ce jour, il accueille plus de 12 000 enfants par année pour une expérience mémorable en camp de vacances.

Nous sommes présentement à la recherche d'un commis de cuisine – plongeur pour nous aider à poursuivre notre mission d'aider les jeunes de tous les milieux à se réaliser par le sport et le plein air. Vous voulez faire partie de cette belle équipe et vous répondez aux exigences énumérées plus bas?

Envoyez-nous votre CV, on souhaite vous rencontrer!

Sous la supervision du directeur des services alimentaires, le commis de cuisine a comme principale fonction d'assister le chef ou les autres membres de l'équipe dans la préparation des repas pour un grand nombre d'enfants (300 à 400 portions par repas).

Fonctions et responsabilités

- Aider à la préparation et cuisson des repas, selon les menus planifiés et les demandes
- Aider au service à la table chaude, au besoin
- Aider à la préparation et au service des mets spéciaux des enfants allergiques
- Diviser les desserts en portions, emballer les collations, faire des lunchs, des salades, etc.
- Seconder le chef et le cuisinier pour la préparation des mets qui sont ravitaillés sur les sites
- Manipuler les aliments de façon sécuritaire conformément aux normes du Mapa
- Nettoyer son aire de travail, ses équipements, ses ustensiles, aider à la plonge au besoin
- Observer les consignes de conservation et de datation des aliments

Exigences

- Être inscrit dans un programme d'études en cuisine ou posséder une expérience significative en cuisine
- Maîtrise du français parlé
- Savoir communiquer aisément avec ses collègues et ses supérieurs
- Avoir le souci du service à la clientèle ; Aimer travailler avec les enfants
- Faire preuve de rigueur et de méthode dans son travail quotidien
- Être débrouillard et faire preuve d'initiative
- Pouvoir travailler de longues heures debout et être tolérant au stress
- Être flexible et polyvalent

Conditions

- Taux horaire de \$13.25 (ou plus, selon expérience)
- Emploi saisonnier, 2 périodes par année (janvier à mars et mai à octobre)
- Entre 30 et 40 heures par semaine
- Possibilité d'hébergement sur la base de plein air

La cuisine est ouverte de 7h00 à 20h00, horaire variable incluant parfois les week-ends

Pour toutes informations complémentaire ou pour faire part de votre intérêt pour le poste, contactez Robert Gravel, directeur des services alimentaires en envoyant votre cv à : chef@ptitbonheur.com.