

IK É N O

CAMP DE VACANCES

CUISTOT.ES

GESTIONNAIRE ACCOMPAGNATEUR.TRICE : Chef.fe cuistot.e

SOMMAIRE DES TÂCHES

- Voir à l'entretien du matériel de service (vaisselle), des instruments de préparation et des lieux physiques
- Faire la mise en place des tables de service
- Participer au service des repas
- Préparer les collations pour les campeur.euses

DESCRIPTION SPÉCIFIQUE DES TÂCHES

- Effectuer les tâches attribuées par les chef.fe.s cuistot.e.s
- Respecter les règles de sécurité, d'hygiène et la tenue vestimentaire de travail dans la cafétéria (pantalons longs, souliers fermés, filet à cheveux, etc.)
- Respecter les exigences de travail de l'équipe de cuisine
- Préparer la cafétéria pour les repas : baisser les bancs, placer les condiments, préparer les rôties (au déjeuner), préparer différents éléments pour le service, etc.
- Faire le service : Servir les plats et accompagnements aux groupes.
- Préparer les collations et certains desserts. Par exemple : faire des « sacs » de pommes, biscuits ou autres pour les collations, portionner certains desserts et les placers dans les bols/assiettes de service, etc.
- Laver la vaisselle et les articles de cuisine (grosse plonge, petite plonge).
- Nettoyer la cafétéria et les plonges : balais, moppe, nettoyage des surfaces, ranger les éléments du service, sortir les poubelles et le recyclage, etc.

EXIGENCES DU POSTE

- Être âgé.e de 14 ans ou plus au début des opérations
- Être disponible au moins 2 semaines pendant l'été pour travailler
- Être travaillant.e, autonome et débrouillard.e
- Aimer travailler en équipe et relever des défis

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Emploi saisonnier
- Perfectionnement des habiletés relationnelles, du sens de l'organisation et de la capacité d'adaptation
- Expérience bonifiée en travail d'équipe
- Baignade et activités de plein air tout l'été sur un site enchanteur en pleine nature
- Gang trippante et plaisir au travail
- Salaire selon l'expérience