



# Chef cuisinier

- Camp Weredale
- St Hippolyte, Qc
- Poste temps pleine du 15/06/2022 au 19/08/2022
- Anglais/Français orale
- \$à discuter selon l'expérience
- Danny Hoelscher
- [campweredale@hotmail.com](mailto:campweredale@hotmail.com)
- 514-968-7527
- Site web: [weredalecamp.com](http://weredalecamp.com)
- Partager cette annonce

## Description

Le Camp Weredale rebâtit son équipe de cuisine et est à la recherche d'un chef cuisinier pour l'été 2022. Le camp est situé sur les rives du magnifique Lac de L'achigan à Saint-Hippolyte. Nous sommes un camp de vacances anglaise accueillant une centaine de jeune de 6 à 17 ans. La majorité de nos campeurs sont suivis en protection de la jeunesse. Le camp Weredale offre à ces jeunes un milieu de vie sûr et magnifique dans lequel ils peuvent être proches de la nature, créer des amitiés pour la vie et, il faut l'espérer, commencer à guérir.

## Responsabilités

- Prendre la responsabilité d'ouvrir et mettre en place la cuisine pour la saison estivale (début de juin) et fermer la cuisine après le départ des campeurs et les moniteurs.
- Cuisiner pour un petit groupe de moniteur entre le 17 et 23 juin (varie entre 10 et 40 employés)
- Suivre le menu approuvé par une diététiste et établi au camp sur 12 jours pour nourrir entre 100 à 130 campeurs et employés.
- Peut apporter quelques changements au menu et l'ordre des repas selon les spéciaux de la semaine.
- Contacter les fournisseurs pour établir les prix pour la saison estivale.
- Responsable des achats de nourriture avec les fournisseurs.



- Responsable du budget alimentaire et produits nettoyants
- Au début de la journée, établir les priorités avec l'équipe de la cuisine pour les tâches à faire de la journée.
- Responsable de la préparation des repas et collations.
- Superviser les aides cuisinières, plongeurs et les gens au service de la cafétéria.
- S'assurer la propreté et le bon roulement de la cuisine

## Profil

- Avoir 18 ans et plus.
- Formation en cuisine et avoir au moins un secondaire 5.
- Expérience en cuisine à servir des grands groupes
- Qualités requises : discipliné, mature, avoir de l'initiative, respectueux, ponctuel, jovial, aimer les enfants, flexible et disponible selon l'horaire du camp.
- Respecter le code vestimentaire, les règlements et consignes sanitaires du camp.
- Certification Mapa

## Plus d'informations

- Accès au lac et à l'équipement sur place dans les moments de poses

-hébergement pendant la période du contrat

-allocation de téléphone: maximum 50\$/ mois avec facture de téléphone cellulaire pour une utilisation au camp du téléphone personnel pour le contact avec les fournisseurs (Juin, juillet, août)

### Petite caisse:

Petite avance sera fournie pour dépenses de cuisine ponctuelle. Un rapport des dépenses de petite caisse devra être soumis chaque mois avec facture en ordre chronologique. Les factures de téléphone pourront être ajouté au rapport de la petite caisse.



### **Conduite personnel:**

Nous sommes un camp de vacances, accrédité par l'Association des camps du Québec (ACQ). Nous sommes donc sujet à suivre leurs normes :

- Une enquête judiciaire sur tous les employés doit être faite.
- Un code d'éthique du camp et un code de cuisine doit aussi être suivis

## **Postuler**

**Faire parvenir votre CV à [campweredale@hotmail.com](mailto:campweredale@hotmail.com) ou communiquez avec Danny Hoelscher au 514-968-7527**



**Position Title: Camp Chef**

Responsible to: Camp Director and Executive Director

General Responsibility: Provide campers and staff with balanced 'home cooked' meals throughout each camping session.

Specific Responsibilities:

- Prepare and follow a prescribed two-session menu, (repeated in session 3 and 4) approved by dietician;
- Prepare and cook scheduled meals for breakfast, lunch and supper;
- Ensure food is available for meals during days off;
- Order all stock needed for menu items;
- Maintain inventory count to see what is needed for new orders;
- Make sure inventory stock is properly rotated (FIFO);
- Check stock items when they are received to make sure all is there, then are put in proper places;
- Oversee kitchen staff to make sure they are doing the tasks required by them;
- Make sure kitchen is kept clean with proper hygiene and cleaning procedures;
- Ensure kitchen facilities are cleaned and organized before pre-camp and at conclusion of camp;
- Complete a food and equipment inventory at the end of the camping summer season

Qualifications:

- A recognized certificate such as Health and Safety;
- Relevant experience in cooking for large groups;
- Good organizational skills;
- Works well with others;
- Knowledge of ordering, validating and monitoring supplies;
- Emotionally mature and willing to accept responsibility;
- Belief in the individual worth of the camper