



*Là où la nature rencontre la magie!*

## Nous embauchons pour la saison printemps-été 2021!











La Ferme d'André recherche des gens passionnés par les enfants, les animaux, le travail de ferme, le jardinage ainsi que les activités de plein air en vue de bâtir une nouvelle équipe pour la saison qui s'amène! Composée de plusieurs moniteurs excellent dans diverses spécialités (sauveteur, équitation, potager, arts et petits soins), de coordonnatrices expérimentées, d'un instructeur en équitation, de cuisiniers, d'aide-cuisiniers ainsi que d'un préposé à l'entretien ménager, cette joyeuse et dynamique équipe d'animateurs sera encadrée par les nouveaux propriétaires de l'établissement.

### Aide-cuisinier





*Le texte est rédigé au masculin - sachez toutefois qu'il inclut le féminin à parts égales.*

Sous la supervision du cuisinier en chef, l'aide-cuisinier l'assiste notamment dans la préparation des repas et des collations, incluant les responsabilités suivantes sans s'y limiter :

-  Voir à la préparation et au service des repas et des collations selon les directives reçues;
-  Exécuter les tâches de façon efficace, productive et sécuritaire;
-  Participer au bon déroulement des repas dans la salle à manger et à l'extérieur lors d'événements spéciaux;
-  Veiller à la propreté de la cuisine et respecter les normes d'hygiène et de salubrité prescrites par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en tout temps;
-  Laver, désinfecter ainsi que ranger la vaisselle et tout équipement culinaire après chaque repas et collation en respectant les normes d'hygiène et salubrité prescrites par le MAPAQ en tout temps;
-  Seconder le cuisinier à tenir à jour l'inventaire des provisions alimentaires et aider à recevoir les livraisons des marchandises commandées pour la cuisine;
-  Collaborer de façon courtoise avec tout le personnel de La Ferme d'André;
-  Toutes tâches connexes reliées à ce poste ou demandées par la Direction.



### Compétences recherchées

-  Expérience comme aide-cuisinier en vue de la préparation de repas pour de grands groupes;
-  Habilités à travailler en équipe et aptitudes pour les relations interpersonnelles
-  Gestion efficace des tâches et des priorités et respect des horaires établis ;
-  Attitude positive, constructive et inclusive;

L'aide-cuisinier doit être disponible du 27 juin au 28 août 2021, un minimum de cinq (5) jours par semaine. L'horaire de travail devra couvrir les trois (3) repas de la journée, avec une pause d'une (1) heure. Il pourrait également être demandé à travailler lors de divers évènements spéciaux, de quelques week-ends et de certaines journées, au printemps et à l'automne, selon la demande.

### Conditions d'emploi



Vous êtes nourris gratuitement;



Vous pourrez être logé au besoin pour la saison des camps;



Vous recevrez un salaire à la semaine, et non selon un taux horaire.

Pour soumettre votre candidature, veuillez remplir le formulaire de demande d'emploi et le faire parvenir à l'adresse suivante : [gestion@lafermedandre.ca](mailto:gestion@lafermedandre.ca) en prenant soin d'inclure votre curriculum vitae.

Seuls les candidats sélectionnés seront contactés par l'équipe de La Ferme d'André.