

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 excellant 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.

Cuisinier








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


Sous la supervision de la Direction, le cuisinier aura des tâches variées, incluant les responsabilités suivantes sans s'y limiter :

-  Assurer la préparation et le service des repas et des collations en veillant à prévenir les allergies et les intolérances alimentaires selon l'horaire établi;
-  Superviser le personnel affecté à la cuisine et toute autre personne susceptible d'aider à la préparation des repas, du service des repas et à la vaisselle;
-  Veiller au bon déroulement des repas dans la salle à manger et à l'extérieur lors d'évènements spéciaux;
-  Veiller à la propreté de la cuisine et au respect des normes d'hygiène et de salubrité prescrites par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
-  Tenir à jour l'inventaire des provisions alimentaires et recevoir les livraisons des marchandises commandées pour la cuisine;
-  Toutes tâches connexes reliées à ce poste ou demandées par la direction.




Compétences recherchées


-  Avoir un certificat de gestionnaire et de manipulateur reconnu par le MAPAQ;
-  Expérience en gestion de cuisine et préparation de repas pour groupes de 80 personnes et plus;
-  Expérience en gestion de personnel;
-  Gestion efficace des tâches et des priorités et respect des horaires établis pour les repas et collations;
-  Habiletés à travailler en équipe et aptitudes pour les relations interpersonnelles
-  Attitude positive, constructive et inclusive;
-  Bilinguisme, un atout;


 Poste à temps plein ou temps partiel selon la saison.

Le 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 événements 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 en prenant soin d'inclure votre curriculum vitae.

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