



*Là où la nature rencontre la magie!*

## Nous recrutons pour la saison printemps-été 2022!



La Ferme d'André 2.0 recherche des gens qui se passionnent pour les enfants, les animaux, le travail de ferme, le jardinage ainsi que par les activités de plein air en vue de bâtir son équipe pour la saison 2022! Composée de moniteurs et apprentis-moniteurs excellent dans diverses spécialités, de coordonnatrices expérimentées, d'un instructeur en équitation, de cuisiniers, d'aide-cuisiniers, de plongeurs et de préposés à l'entretien ménager, cette joyeuse et dynamique équipe sera encadrée par les propriétaires de l'établissement.

### Aide-cuisinier(s)









*Le texte est rédigé au masculin, mais inclut le féminin en parts égales.*

Le rôle de l'aide-cuisinier est important. Vous êtes le second pilier de la cuisine et devez assister notre cuisinier en chef dans la préparation des repas pour les campeurs et le personnel de La Ferme d'André 2.0. La présentation, la qualité et le goût de vos repas préparés contribueront à satisfaire les plus fins palais.

Votre mission et celle de tout le personnel de La Ferme d'André 2.0 ont pour but de rendre chaque séjour inoubliable. Vous serez une source de souvenirs!








### Tâches et responsabilités

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

-  Veiller 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 et ranger tout équipement culinaire après chaque repas ou collation en respectant les normes d'hygiène et salubrité prescrites par le MAPAQ en tout temps;
-  Aider le cuisinier en chef à procéder à l'inventaire des provisions alimentaires et à recevoir les livraisons des marchandises commandées pour la cuisine;
-  Collaborer de façon courtoise et respectueuse avec tout le personnel de La Ferme d'André 2.0;
-  Exécuter 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;
-  Habiletés à travailler en équipe et aptitudes pour les relations interpersonnelles;
-  Gestion efficace des tâches et des priorités;
-  Respect des horaires établis;
-  Attitude professionnelle exemplaire et inspirante auprès des enfants, des visiteurs et de l'ensemble du personnel de l'équipe de La Ferme d'André 2.0;
-  Bilinguisme, un atout;
-  Poste saisonnier à temps plein.

Vous devrez être disponible du 26 juin au 20 août 2022, un minimum de cinq (5) jours par semaine. Votre horaire de travail devra couvrir les repas de la journée. Vous pourrez travailler lors d'événements spéciaux au printemps et à l'automne, selon la demande.

## Conditions d'emploi

-  Vous serez nourri gratuitement;
-  Vous pourrez être logé durant la saison des camps, au besoin;
-  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 [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 2.0.