



*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 domestique, cette joyeuse et dynamique équipe sera encadrée par les propriétaires de l'établissement.

### Cuisinier (2 postes disponibles)







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

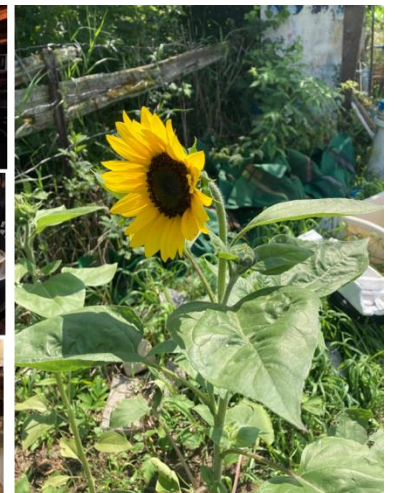
Le rôle du cuisinier est important. Vous êtes le pilier de la cuisine et le responsable de la préparation des repas pour les campeurs et le personnel de La Ferme d'André 2.0. La présentation, la qualité et le goût de vos repas préparés contribueront à satisfaire les plus fins palais.

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

-  Préparer et servir les repas et les collations en veillant à prévenir les allergies et à éviter les intolérances alimentaires selon l'horaire établi;
-  Superviser le personnel affecté à la cuisine et toute autre personne désignée pour aider à la préparation et au service des repas ainsi qu'à la vaisselle;
-  Veiller au bon déroulement des repas dans la salle à manger et à l'extérieur lors d'événements spéciaux;
-  Assurer la propreté de la cuisine et le 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;
-  Exécuter toutes tâches connexes reliées à ce poste ou demandées par la Direction.






## Compétences recherchées

-  Titulaire d'un certificat de gestionnaire et de manipulateur reconnu par le MAPAQ;
-  Expérience en gestion de cuisine et en préparation de repas pour des groupes de 80 personnes et plus;
-  Expérience en gestion de personnel;
-  Gestion efficace des tâches et des priorités;
-  Respect des horaires établis pour les repas et les collations;
-  Habiletés à travailler en équipe et aptitudes pour les relations interpersonnelles;
-  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.

Le cuisinier doit être disponible durant les mois de juin, de juillet et d'août, du dimanche au vendredi. Votre horaire de travail devra couvrir les dîners et les soupers. 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.