



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.

Plongeur (2 postes)

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

Relevant du cuisinier, vous veillerez au lavage et à l'assainissement de la vaisselle ainsi que des équipements de cuissons, de préparation, de service et de réfrigération de sorte que leur propreté soit impeccable et respecte en tout temps les normes d'hygiène et de salubrité prescrites par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

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







Tâches et responsabilités

Le plongeur est responsable des tâches suivantes sans s'y limiter :

-  Dresser et débarrasser les tables de la salle à manger ainsi que celles de la verrière après chaque repas;
-  Dresser les tables à pique-nique lors des repas à l'extérieur;
-  Préparer les ustensiles de service selon les besoins de chaque repas et des collations;
-  Laver, désinfecter et ranger la vaisselle;
-  Vider, laver et désinfecter les poubelles de la cuisine chaque soir;
-  Maintenir son lieu de travail en ordre : laver le plancher de la plonge et de la cuisine;
-  Suivre les méthodes de travail et utiliser les produits ainsi que les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur;
-  Nettoyer les postes de travail et les appareils de cuisine (cuisinières, micro-ondes, réfrigérateurs, comptoirs, etc.);
-  Nettoyer et désinfecter les éviers chaque soir pour éviter toute contamination.






Compétences recherchées

-  Expérience comme plongeur et en cuisine;
-  Habiletés à travailler en équipe et aptitudes pour les relations interpersonnelles;
-  Attitude professionnelle exemplaire et inspirante en tout temps auprès des enfants, des visiteurs et de l'ensemble du personnel de l'équipe de La Ferme d'André 2.0;
-  Gestion efficace des tâches et des priorités;
-  Respect des horaires établis;
-  Attitude positive, constructive et inclusive.

Vous devrez être disponible du 26 juin au 20 août 2022, à raison de cinq (5) jours par semaine. Votre horaire de travail couvrira les repas de la journée et les collations durant la période des camps. 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 en prenant soin d'inclure votre curriculum vitae.

Seuls les candidats sélectionnés seront contactés par l'équipe de La Ferme d'André 2.0.