

### **Offre d'emploi :** Aide-cuisinier

La Base de Plein Air Mont-Tremblant recherche des candidat.e.s dynamiques et responsables qui souhaitent vivre de nouvelles aventures tout en profitant du grand air. Viens vivre une expérience unique basée sur le plaisir, l'apprentissage et le respect des autres et de la nature. Nous sommes à la recherche d'aide-cuisiniers pour aider à la préparation des repas pour 100 à 150 personnes durant la saison estivale.

### **Responsabilités :**

- Préparer les ingrédients et les ustensiles de cuisine nécessaires pour la préparation des repas.
- Aider le cuisinier principal à préparer les plats, en respectant les recettes et les consignes de sécurité alimentaire.
- Nettoyer et entretenir la cuisine, y compris les équipements et les surfaces de travail.
- Ranger et organiser les aliments et les fournitures de cuisine de manière à ce qu'ils soient facilement accessibles.
- Surveiller et contrôler la qualité et la fraîcheur des aliments stockés dans le réfrigérateur et le congélateur.
- Répondre aux demandes des campeurs et des moniteurs pour des boissons et des collations.
- Assurer le service des repas et veiller à ce que les campeurs aient tout ce dont ils ont besoin pour manger.
- Préparer des collations simples, comme des sandwichs ou des fruits.
- Aider à la préparation des repas pour les événements spéciaux ou les fêtes organisées au camp.
- Travailler en équipe avec le cuisinier principal et les autres membres du personnel de cuisine pour assurer un service de qualité aux campeurs.
- Effectuer des tâches connexes reliées au bon fonctionnement d'*Opikawa*, de la *Base de Plein Air Mont-Tremblant* et de *Rouge et Diable* (entretien, préparation de projets spéciaux, soutien à l'animation) au besoin, durant ses heures de travail.

### **Profil recherché :**

- Expérience pertinente dans des fonctions similaire
- Intérêt pour travailler avec les enfants et une équipe dynamique d'animateurs
- Autonome, responsable, dynamique, créatif, patient
- Facilité à travailler en équipe et à communiquer avec les autres.

**Description des compétences :**

- Avoir l'esprit de camp
- Polyvalent, débrouillard, autonome et fiable
- En mesure de travailler seul ou en équipe
- Soucieux du travail bien fait
- Capacité de travailler avec un minimum de supervision
- Bonne maîtrise du français

**Plus d'informations :**

- Emploi saisonnier, printemps et été. Possibilité d'emploi à l'année si intéressé.
- Congés fixés en fonction du calendrier d'activités
- Salaire : 15,25 à 16,25 \$ / heure selon l'expérience et l'échelle salariale prévue.
- Possibilité d'hébergement et nourriture fournis sur le site.

**Date limite pour postuler :** 15 mars 2024

**Comment postuler :**

Pour soumettre votre candidature, faites parvenir votre curriculum vitae par courriel à [inscriptions@camptremblant.com](mailto:inscriptions@camptremblant.com) en mentionnant le titre du poste et il nous fera plaisir de contacter les candidats retenus pour une entrevue!

Les candidats et les candidates sélectionné(e)s pour participer aux entrevues seront contacté(e)s via courriel.