



10 020 route Marie-Victorin
Contrecoeur, QC, J0L 1C0
450-743-8265

LA COLONIE SAINTE-JEANNE D'ARC

OFFRE D'EMPLOI

GESTIONNAIRE DE CUISINE

En bordure du fleuve Saint-Laurent, bordée par une forêt ancestrale, à 45 minutes de Montréal et accessible en transport en commun, la Colonie Sainte-Jeanne d'Arc accueille chaque été près de 400 filles âgées de 6 et 16 ans pour des vacances mémorables! C'est une expérience de travail unique et valorisante, dans un environnement féérique.

La Colonie Sainte-Jeanne d'Arc est un camp de vacances qui opère principalement pendant la saison estivale. Le gestionnaire de cuisine doit être disponible lors des fins de semaine de formation pour les moniteurs (\pm 35 personnes) et les camps d'été (\pm 140 personnes):

Formations : 15-16-17-18 mai, 5-6-7 juin et 24-25-26 juin

Séjours camp d'été : du 27 juin au 3 juillet, du 6 au 15 juillet, du 18 au 24 juillet, du 27 juillet au 5 août et du 8 au 14 août

Quelques journées de planification et organisation sont prévues avant le camp d'été. Possibilité de poursuivre à temps partiel au cours de l'année.

Sous la supervision de la direction générale, les tâches et responsabilités sont :

- Élaborer un menu de type cafétéria, dont les repas sont appréciés des enfants. Le menu doit inclure des menus pour les repas de camping. Le menu devra être validé par un/e nutritionniste;
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité (MAPAQ);
- Respecter le budget établi;
- Préparer les commandes et assurer la gestion de l'inventaire;
- Établir les horaires et superviser les ressources humaines de la cuisine;
- Contrôler la qualité des plats préparés;
- S'assurer d'un service adéquat des repas en cafétéria;
- Identifier les allergies, prendre les précautions nécessaires et proposer des alternatives;
- Trier et maximiser l'utilisation des denrées reçues en don par Moisson Rive-Sud.

Exigences du poste :

- Détenir une formation en hygiène et salubrité
- Détenir une formation de gestionnaire d'établissement alimentaire, un atout (pourrait être défrayé par l'employeur)
- Expérience en gestion de personnel, un atout;
- Expérience de travail en cafétéria, un atout;
- Démontrer une grande capacité d'adaptation et un bon sens de l'organisation;
- Être autonome et faire preuve d'initiative;
- Aptitudes pour le travail d'équipe;
- Intérêt pour travailler auprès des enfants et contribuer à leur offrir des vacances mémorables.

Rémunération et avantages :

- Salaire à discuter
- Possibilité de loger sur le site pendant les jours d'opération

Pour postuler :

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae à l'attention de Jessica Charland avant le 1 mars 2020 par courriel à dg@csjd.qc.ca. Bien indiquer le poste pour lequel vous postulez.