

Poste: **Chef Cuisinier**

Le Centre de plein air l'Estacade est à la recherche d'un (e) Chef(fe) Cuisinier (ière) afin de compléter son équipe de travail pour la période durant l'année 2021 et 2022 L'horaire de travail est variable selon les réservations. Nous accueillons des groupes de jeunes de 5 à 16 ans en séjour en camp d'été et des groupes scolaires en juin. Nous sommes situé à St-Paul-De-L'île-Noix à 60 km au sud de la région métropolitaine.

Les tâches :

1. Élaborer le menu, en fonction du séjour et du type de clientèle
2. S'assurer de l'approvisionnement des aliments, et du bon roulement des produits alimentaires
3. Assurer le bon déroulement de la préparation des repas, ainsi que du service
4. Nettoyer la cuisine ainsi que le matériel utilisé après le service

Exigences :

1. Détenir un diplôme d'études secondaires
2. Être en bonne forme physique et savoir travailler en équipe
3. Démontrer du leadership et de l'autonomie
4. Être disponible pour travailler selon un horaire varié changeant, et les fins de semaines
5. Posséder au minimum un an d'expérience professionnelle dans une cuisine ou en restauration.

Avantages et rémunération :

1. Travail stimulant au sein d'une équipe de travail dynamique
2. Milieu agréable auprès de clientèles jeunes en situation de vacances
3. Salaire selon compétence, à partir de 17\$ de l'heure
4. Possibilité de résider sur place sous certaines conditions

Demande d'emploi :

Faites parvenir votre curriculum vitae ou un formulaire de demande d'emploi rapidement soit :

- Site internet : www.lestacade.ca
- Par courrier électronique à : marketing@cooptel.qc.ca
- En personne, directement au centre, situé au 64 13^e avenue, Saint-Paul-de-L'île-aux-Noix.