

09/05/2022

## CHEF.FE D'ÉQUIPE SERVICE ALIMENTAIRE

CAMP DE VACANCES KÉNO

Rivière-à-Pierre, QC

Temps plein, Temporaire

Jour, Soir, Fin de semaine

**K É N O**  
CAMP DE VACANCES

### DESCRIPTION

Salaire offert : Salaire à partir de 25\$ de l'heure

Types de poste : Temps plein, Temporaire

Horaires : Jour, Soir, Fin de semaine

Nombre d'heures par semaine : 40

Lieu de travail

Situé en pleine nature, près de Saint-Raymond-de-Portneuf et à environ 100 kilomètres de Québec, le Camp de vacances Kéno accueille des jeunes de 5 à 17 ans pour leur offrir des activités et un milieu de vie stimulants en nature, et ainsi leur permettre de se dépasser et de s'accomplir.

### CE QUE TU Y GAGNES

40 heures/semaine de la fin mai à la fin août

Salaire à partir de 25\$ de l'heure. L'expérience sera prise en compte.

Possibilité d'être hébergé.e sur notre site enchanteur (logé.e, nourri.e et accès aux activités de plein air)

Possibilité d'embauche saisonnière d'une année à l'autre

Escompte sur la location des chalets.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur candidature à : [emplois@campkeno.com](mailto:emplois@campkeno.com)

### RESPONSABILITÉS

#### TA MISSION

Si vous désirez guider une équipe de cuisine dans un climat positif et si vous appréciez les effets apaisants de la grande nature, Kéno vous offre un défi à votre mesure et sollicite des candidatures pour ce poste.

Superviser et coordonner une équipe d'aide-cuisiniers dans la préparation finale des repas cuisinés à l'extérieur du camp et fournis par un traiteur

S'assurer du respect du menu, en fonction des spécificités alimentaires de la clientèle du camp.

Participer à la préparation et au service des repas en cafétéria (100 à 400 personnes par repas)

S'assurer du respect des règles d'hygiène et de salubrité et des normes en vigueur (MAPAQ).

Procéder aux commandes et à la gestion des stocks dans le respect du cadre budgétaire établi.  
Gérer les horaires de travail de l'équipe de cuisinier.ère.s et aide-cuisinier.ère.s.  
S'assurer que les repas de remplacement sont préparés et servis aux campeurs ayant des particularités alimentaires (végétarisme, allergies, intolérances et restrictions).  
Participer à l'embauche du personnel de cuisine.

## EXIGENCES

### TON BAGAGE

Formation en cuisine d'établissement ou en gestion de cuisine : un atout.

Expérience de 2 ans comme chef.fe de cuisine ou de service alimentaire : un atout.

Formation à jour en hygiène et salubrité : un atout.

Capacité de gérer une équipe et habiletés dans les relations avec les personnes.

Être responsable, débrouillard.e et ponctuel.le.

Sens de l'organisation et souci du travail bien fait.

## DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

24-05-2022

# K É N O

CAMP DE VACANCES

### NOM DE L'ENTREPRISE :

**CAMP DE VACANCES KÉNO**

Situé près de Saint-Raymond-de-Portneuf, à environ 100 kilomètres de Québec, le Camp de vacances Kéno transmet aux jeunes de 5 à 17 ans des techniques de plein air et une philosophie unique de vie en nature, et ce, par des expéditions en forêt, sur les lacs et les rivières.

### ADRESSE PRINCIPALE :

900, chemin Joseph-Perthuis

Rivière-à-Pierre (QC)

G0A 4A0

Téléphone : 14188799949

Courriel: [animationcv@campkeno.com](mailto:animationcv@campkeno.com)

Site Internet: <https://www.campkeno.com/>