

Aide-cuisinier(ière)



Emploi temps partiel de la mi-juin à la fin août

DESCRIPTION DU POSTE

- Travailler sous la supervision du responsable de la cuisine;
- Aider à planifier et préparer des repas variés, créatifs et équilibrés pour 30 à 45 personnes lors des camps de vacances;
- Mettre en vedette les produits de la ferme (viande de la Ferme Marichel) et produits du jardin;
- Travailler en équipe avec la direction et l'équipe d'animation pour le bon déroulement du camp;
- Aider à planifier et animer des ateliers sur l'alimentation et la transformation alimentaire en raison de quelques heures semaines ;
- Assurer la propreté et l'organisation de la cuisine et de la cafétéria;
- Participer au bon déroulement général du camp, selon les besoins de l'équipe et de la direction;
- Aider à la préparation au début et à la fin de chaque session et du camp;
- Participer aux journées de corvées;
- Respecter les règlements et les valeurs de la FPM;

PROFIL RECHERCHÉ

- Aptitudes et intérêt à travailler avec les enfants et en équipe;
- Aptitudes en communication;
- Capacité de travailler sous pression à l'occasion;
- Intérêt et/ou connaissance pour la ferme, les animaux, l'agroalimentaire et l'environnement;
- Atout : expériences en cuisine, permis de conduire.



CONDITIONS

- Poste d'environ 20h/semaine de la mi-juin à la fin août
- Salaire minimum ou selon expérience
- Formations rémunérées;
- Camps de vacances du 30 juin au 16 août.

POUR POSTULER

- Envoie ta candidature à info@fermemarichel.com