

## CUISINIER.E À TEMPS PLEIN (OU PARTIEL)

Juin - Août 2022 (avec possibilité de prolongation durant l'année)

Le Centre Notre-Dame de la Rouge est un camp de vacances situé à l'embouchure de la rivière Rouge et de la rivière des Outaouais, qui accueille des jeunes de 6 à 17 ans pour des séjours d'une semaine durant l'été ou pour des séjours scolaires durant l'année.

### TÂCHES

La tâche comprend les principaux aspects suivants :

- Préparer les menus et les faire approuver;
- Préparer les repas;
- Prévoir l'achat de la nourriture;
- Faire suivre la facturation;
- Voir à l'entretien de la cuisine et au bon fonctionnement de l'équipement;
- Répondre aux normes de la MAPAQ.

### EXIGENCES

- Une expérience pertinente en cuisine;
- La capacité de travailler en équipe;
- Disponibilité pour travailler certaines fin de semaine;
- Une formation en hôtellerie est un atout important.

### SALAIRE

Salaire compétitif selon l'échelle en vigueur.

### POSTULER

Envoyer votre C.V. avant le 8 mai prochain à Antoine Juneau : [antoine@camplarouge.qc.ca](mailto:antoine@camplarouge.qc.ca)

Nous vous contacterons si votre candidature est retenue.

