



Chef.fe-Cuisinier.e pour Explos-Nature, à Bergeronnes, au pays des baleines

Calendrier de travail : début mai à la fin-octobre

Nombre d'heures : environ 35 à 40h /semaine, du lundi au vendredi, sauf exceptions.

Horaire : Deux ou trois repas par jour.

Salaire : Entre 23,00\$/h et 25,00\$/h, selon expérience.

Lieu de travail : Cafétéria d'Explos-Nature, 302, de la Rivière, Les Bergeronnes (Côte-Nord), QC, G0T 1G0.

Autres avantages : 6% de vacances. Semaines libres durant l'été. Hébergement possible sur les lieux, selon les possibilités.

RESPONSABILITÉS

Vous dirigerez la cuisine en tant que chef.fe-cuisinier.e. Vous aurez à diriger l'assistant.e cuisinièr.e (second.e de cuisine) et l'aide-cuisinier.e. Plus précisément :

- Assurer le service des repas (trois repas par jour) lors de séjours de groupes, le plus souvent pour 40 à 80 personnes, parfois plus de 100 personnes.
- Diriger et collaborer avec le second de cuisine dans l'élaboration de menus qui respecte le budget octroyé.
- Élaborer et préparer les menus, incluant une part de menus végétariens et prenant en compte les allergies alimentaires.
- Assurer que les réserves alimentaires soient conformes aux besoins de la cuisine.
- Assurer de l'hygiène en cuisine et de la salubrité des aliments selon les normes.
- Diriger et superviser les travaux de l'assistant.e-cuisinier.e et de l'aide-cuisinier.e.
- Assurer que la cuisine soit propre et prête pour les services subséquents.

PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir une expérience ou un intérêt pour le travail en cuisine commerciale de cafétéria.
- Savoir préparer de bons repas, à la fois carné et végétarien.
- Élaborer un menu qui respecte le budget octroyé.
- Être méticuleux, fiable, propre, ponctuel, efficace et avoir le sens du travail bien fait.
- Expérience pertinente dans un emploi similaire.
- Être capable de superviser du personnel avec respect et gentillesse.
- Être une personne pour qui la courtoisie, la bienveillance et l'esprit communautaire sont un naturel.

EXPLOS-NATURE

Nous sommes un organisme à but non-lucratif qui œuvre en éducation et en recherche scientifique sur le milieu naturel. Nous proposons des séjours de découvertes du milieu marin à des clientèles jeunes (écoles), familiales ou adultes, dans des lieux aux beautés naturelles exceptionnelles. Le lieu de travail est à 10 minutes de voiture du Cap-de-Bon-Désir, site terrestre reconnu pour l'observation des baleines, et à 15 minutes de Tadoussac.

Envoyez votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation à l'adresse suivante :
direction.generale@explosnature.ca

Publié en février 2024. Candidatures admissibles jusqu'à ce que le poste soit comblé.
Information : Direction générale, 418-232-6249, poste 23