

Cuisinier(ière)

Emploi saisonnier de juin à août 2026



DESCRIPTION DU POSTE

- Planifier et préparer des repas variés, créatifs et équilibrés pour 30 à 45 personnes lors des camps de vacances;
- Coordonner les aide-cuisinier(ère);
- Mettre en vedette les produits de la ferme (viande de la Ferme Marichel) et produits du jardin;
- Gestion des commandes et des inventaires;
- Travailler en équipe avec la direction et l'équipe d'animation pour le bon déroulement du camp;
- 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

- Formations ou expériences en cuisine;
- Aptitudes et intérêt à travailler avec les enfants et en équipe;
- Aptitudes en communication;
- Capacité de travailler sous pression à l'occasion;
- Être autonome, responsable, organisé(e) et avoir une grande capacité d'adaptation;
- Intérêt et/ou connaissance pour la ferme, les animaux, l'agroalimentaire et l'environnement;
- Atout : expériences en animation, permis de conduire.



CONDITIONS

- Poste à temps plein de juin à août;
- Salaire débutant à 21\$/h, selon expérience;
- Formations rémunérées;
- Camps de vacances du 30 juin au 16 août.

POUR POSTULER

- Envoie ta candidature à info@fermemarichel.com