



OFFRES D'EMPLOIS

Cuisinier de ligne

Camp Fortune est une entreprise dans le secteur de l'hospitalité axée sur le service à la clientèle. Notre équipe éprouve une grande fierté à offrir un service d'une qualité exceptionnelle à tous nos invités. Si vous êtes extraverti, bilingue, accueillant et souriant et aimez servir les clients nous sommes présentement à la recherche d'une personne dynamique pour un poste à temps partiel.

Sommaire du poste

En tant que cuisinier de ligne, vous possédez un minimum d'un à deux ans d'expérience en cuisine. Vous devez avoir de bonnes connaissances sur les bases en cuisine ainsi qu'avec les instruments et équipements utilisés. Vous démontrez de bonnes valeurs envers l'image de la compagnie et un respect pour tous les clients et vos collègues tout en démontrant une grande fiabilité. Vous devez également pouvoir faire preuve de tact et courtoisie lors de situations délicates et/ou difficiles.

Exigences du poste

Vous devez avoir un mode de transport fiable (il n'y a pas de transport public vers le Camp Fortune). Vous devez pouvoir communiquer de façon claire et efficace avec les clients d'âges différents. Démontrez de bonnes valeurs envers l'image de la compagnie et un respect pour tous les clients et vos collègues tout en démontrant une grande fiabilité.

Responsabilités et tâches reliés à l'emploi

- Faire la mise en place et l'approvisionnement des aliments et autres items nécessaires
- Préparer, couper, mélanger les ingrédients et faire les sauces
- Selon les recettes et différentes méthodes, cuire les aliments en grillades, fritures ou sautés
- Assurer la fraîcheur des produits par rotation (date de péremption)
- Travailler avec l'équipe de cuisiniers selon les différents niveaux d'activités demandées
- Garder en tout temps un environnement sécuritaire, propre et sanitaire afin d'éviter la contamination
- Connaître et suivre toutes les directives et règlements de la santé et sécurité en cuisine
- Conserver les aliments selon les règlements sanitaires et en assurer une manutention hygiénique
- Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces de travail avant, pendant et à la fin de votre quart de travail
- Vérifier l'inventaire et s'assurer de faire les entrées nécessaires dans le journal de bord des aliments etc.



Qualifications et compétences

- Un ou deux ans d'expérience comme cuisinier de ligne en restaurant ou comme assistant en cuisine (mais non requis)
- Un diplôme secondaire ou collégial préférable (mais non requis)
- Expérience avec différentes méthodes de préparations, cuissons et procédures
- Être familier avec les meilleurs pratiques de l'industrie
- Avoir une conduite responsable et professionnelle
- Peut travailler confortablement dans un environnement sous pression avec rapidité
- Suivre les politiques et procédures du Camp Fortune
- Posséder de bonnes aptitudes organisationnelles
- Avoir d'excellentes compétences en français et en anglais (verbales et écrites)
- Exécuter les tâches demandées avec précision et rapidité

Horaire et durée du contrat :

De décembre à mars

Doit être disponible les jours de semaine, en soirée et/ou les fins de semaine

Saisonnier temps plein ou temps partiel

Tarif horaire:

15.50\$ / heure

Joignez-vous à notre équipe dès maintenant afin de profiter des avantages de travailler au Camp Fortune pour la saison!

Camp Fortune s'engage à être un employeur offrant l'égalité des opportunités en créant un environnement inclusif tout en encourageant ses employés à être eux-mêmes. Si vous avez besoin d'assistance avec votre demande d'emploi veuillez nous le laisser savoir. **Veillez envoyer votre résumé à : info@campfortune.com**

Nous remercions tous les postulants pour leur intérêt mais seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées.

EMPLOYMENT OPPORTUNITIES

Line Cook Job Description

Camp Fortune is a client-based business in the hospitality industry. We are a team that loves to serve people, taking pride in the service that our team delivers to our guests. If you are outgoing, friendly,



and enjoy greeting guests in a friendly manner. We are currently seeking a dynamic bilingual individual for part time employment.

Position Summary

As the Line Cook, you have a minimum of one to two years' experience. You should have good working knowledge of basic kitchen appliances and equipment. Demonstrate good values that reflect the company, respect for all co-workers and clients, and are proven reliable. You should also have proven ability to handle difficult situations.

Job Requirements

You must have reliable transportation to Camp Fortune (no public transportation available). Should be able to communicate effectively with people of all ages. Demonstrate good values that reflect the company, respect for all co-workers and guests, and must be reliable.

Job Responsibilities and Duties

- Sets up and stocks food items and other necessary supplies.
- Prepares food items by cutting, chopping, mixing, and preparing sauces.
- Cook food items by grilling, frying, sautéing, and other cooking methods to specified recipes and standards.
- Maintaining freshness of product and rotating old product out
- Working with a team of Cooks to handle varying levels of activity
- Maintaining a clean, sanitary, and safe workspace at all times to avoid contamination
- Being aware of and following all kitchen health and safety regulations and guidelines
- Maintain cleanliness and complies with food sanitation requirements by properly handling food and ensuring correct storage.
- Cleans and sanitizes cooking surfaces at the end of the shift.
- Performs inventory checks and completes food storage logs.

Qualifications and Skills

- One to two years of experience as a line cook, restaurant cook, or prep cook preferable, but not required
- High school diploma or GED preferable, but not required
- Experience with various cooking methods and procedures
- Familiar with industry best practices



- Professional and responsible conduct
- Comfortable in fast-paced, high-pressure environments
- Excellent teamwork skills
- Adhere to all Camp Fortune policies and procedures
- Organizational skills
- Good written and verbal communication skills in French and English
- Accuracy and speed in executing tasks

Schedule & Duration: Starting in December to March.
Must be available weekdays, evenings.
Seasonal full-time or part-time.

Starting Wage: \$ 15.50 per hour.

Join our team today and enjoy the many perks of working with Camp Fortune this season!

Camp Fortune is committed to being an equal opportunity employer, creating an inclusive work environment and encourages employees to be authentic. If you need any special arrangements with your application, be sure to let us know in your application. **Please send your interest in employment and your CV to: info@campfortune.com.**

We thank all applicants for their interest but only those selected for an interview will be contacted.