

OFFRE D'EMPLOI

SPÉCIALISTE CUISINE DE CAMP DE JOUR

Tâches et responsabilités

- ▶ Planifier et enseigner des ateliers et des activités culinaires;
- ▶ Apprentissage des aspects techniques de la cuisine dans un cadre divertissant;
- ▶ Développer les compétences des divers groupes qui participent à la spécialité en cuisine;
- ▶ Veiller à ce que les campeurs fassent l'objet d'une supervision adéquate en tout temps et à ce que le camp soit toujours sécuritaire et propre.

Profil recherché

- ▶ Aimer s'amuser avec les enfants et contribuer à leur développement;
- ▶ Détenir d'excellentes aptitudes communicationnelles et interpersonnelles;
- ▶ Faire preuve de dynamisme et de créativité;
- ▶ Faire preuve d'autonomie, d'initiative et de jugement.

**Fais-nous parvenir ton CV
DÈS MAINTENANT!**

Envoie ta candidature à :
campdejour@collegenotredame.com

Personne-ressource :
Camille Dumais, directrice des camps

Date d'entrée en fonction : fin mai 2024
Date limite pour postuler : vendredi 19 avril 2024

Qualifications requises

- ▶ Être âgé de 18 ans au moment de l'embauche ou avoir réussi sa 4^e secondaire;
- ▶ Détenir une expérience en animation et/ou une expérience pertinente avec les enfants;
- ▶ Détenir une expérience pertinente en cuisine; Formation reconnue (un atout);
- ▶ Certificat valide de secourisme et de RCR d'un organisme reconnu (un atout).

Conditions de travail

- ▶ Horaire de travail variable entre 9 h et 16 h du lundi au vendredi;
- ▶ 20 heures par semaine pour 3 semaines (Du 1^{er} au 5 juillet, du 29 juillet au 2 août et du 12 au 16 août 2024);
- ▶ Salaire à partir de 16,75 \$/h selon les qualifications et les expériences;
- ▶ Environnement de travail dynamique et stimulant.

