



OFFRE D'EMPLOI : CUISINIER.ÈRE

Situé à Saint-Alphonse-Rodriguez dans Lanaudière, le [CAMP PAPILLON](#) est l'un des plus importants camps de vacances adaptés en Amérique du Nord. Ouvert à l'année, il accueille des campeurs en situation de handicap pour des séjours d'été et leur propose des répit de fin de semaine le reste de l'année. Depuis 1938, plus de 100 000 personnes y ont vécu un séjour inoubliable dans un environnement enchanteur, sécuritaire et adapté à leurs besoins.

RÔLE ET RESPONSABILITÉS

Sous l'autorité de la direction du camp, le ou la Cuisinier.ère est responsable de l'ensemble des opérations du secteur cuisine. Il planifie, organise et supervise la préparation des repas tout en assurant une gestion rigoureuse des ressources humaines, matérielles et financières.

Le ou la Cuisinier.ère a sous sa responsabilité, des aide-cuisiniers.ères ainsi que des préposé.e.s au service et à la plonge. Il s'assure de la bonne gestion de son équipe.

De façon spécifique, le ou la Cuisinier.ère :

- Prend en charge l'ensemble des activités de la cuisine;
- Élabore des menus variés, équilibrés et adaptés aux besoins des groupes (allergies, restrictions alimentaires, végétarien, texture);
- Planifie et supervise la préparation des repas;
- Gère les commandes et assurer le suivi des inventaires;
- Planifier la rotation des aliments et optimiser l'utilisation des denrées, incluant les aliments reçus en don;
- Assurer une gestion rigoureuse du budget alimentaire et le respect des coûts établis;
- S'assure de la propreté et à la bonne hygiène des lieux;
- Participe à l'entretien de l'équipement de cuisine en collaboration avec l'aide-cuisinière volet entretien;
- Supervise et encadre les aide-cuisiniers.ères, préposé.e.s au service et à la plonge;
- Planifie les horaires en fonction de l'achalandage et des besoins opérationnels;
- Favorise un climat de travail respectueux, efficace et collaboratif;
- Gère le temps, les imprévus et la pression en cuisine;
- Respecte la vision du Camp Papillon et de la Fondation;
- Respecte les règlements du camp et donne l'exemple;
- Participe aux rencontres avec la direction;
- Toutes autres tâches connexes.

PROFIL RECHERCHÉ

- Leadership
- Capacité à travailler en collaboration avec une équipe
- Rigueur dans l'application des normes d'hygiène et de sécurité
- Capacité à travailler sous pression dans un environnement dynamique



- Créativité culinaire et capacité d'adaptation (gestion des dons alimentaires, contraintes budgétaires)
- Autonomie et sens des responsabilités
- Attitude positive et collaborative.

COMPÉTENCES CLÉS

- Autonomie et sens des responsabilités;
- Esprit d'équipe et collaboration;
- Capacité d'adaptation;
- Attitude positive et professionnelle.

FORMATION ET EXIGENCES

- Formation en hygiène et salubrité avec la MAPAQ;
- Minimum 2 à 3 ans d'expérience pertinence dans le domaine de l'alimentation.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Lieu de travail : Camp Papillon (210 rue Papillon, Saint-Alphonse-Rodriguez, J0K1W0, QC);
- Temp plein durant la période estivale
- Horaire variable durant l'année scolaire selon l'achalandage
- Salaire à discuter selon l'expérience

Les personnes intéressées doivent soumettre leur candidature en faisant parvenir leur curriculum vitae et une lettre de présentation à [jraticot@fondationpapillon.ca](mailto:jracicot@fondationpapillon.ca).

L'équipe de la Fondation Papillon remercie les candidats.es de leur intérêt. Seules les personnes dont la candidature sera retenue seront convoquées en entrevue.

La [Fondation Papillon](#), organisme à but non lucratif, est un carrefour de ressources et de soutien aux personnes en situation de handicap, à leur famille ainsi qu'aux acteurs du milieu. Elle offre des services adaptés permettant aux personnes avec des besoins particuliers d'atteindre leur plein potentiel en plus de répondre aux besoins de leur famille.