

Le CAMP DES BOULEAUX recrute ...



Coordonnateur – Service Alimentaire

Sous l'autorité du Directeur général, le Coordonnateur du Service Alimentaire est principalement responsable des menus, de leur planification, de leur préparation, du service, de la propreté des lieux et de la vaisselle et ce, à l'intérieur des cibles budgétaires imparties et du standard de qualité établi.

L'ambiance de travail dans la cuisine, dans les salles-à-manger et à la plonge sont de sa responsabilité. Comme le Coordonnateur du Service Alimentaire travaillera principalement avec des jeunes, il est responsable des méthodes de travail, des meilleures pratiques, de les enseigner et d'en faire le suivi.

Il est responsable de placer les commandes à temps, de les recevoir, les analyser et d'engager le camp avec nos fournisseurs les plus importants.

Il supervise directement des travailleurs bénévoles et travaille conjointement avec les directeurs de camps et les autres coordonnateurs de l'équipe du Camp.

Description de tâches :

Plus précisément, ses responsabilités seront essentiellement

En collaboration avec le Directeur Général

- ✓ La mise à jour et l'application du plan directeur des menus pour les camps;
- ✓ La revue des politiques, des directives et des règlements du camp relatif à la production et à la distribution des aliments et d'apporter les ajustements nécessaires;
- ✓ La revue et l'établissement des cibles financières et de qualité.

Domaines de responsabilités directes

- ✓ Gestion des repas – planification, production et livraison des repas selon l'horaire attendu et pour le nombre de personnes attendues;
- ✓ Gestion des demandes particulières avec les Coordonnateurs ou les Directeurs de camps;
- ✓ Gestion de l'inventaire et des équipements de la cuisine sur une base régulière;
- ✓ Participer activement à la sélection, à la formation et l'évaluation du personnel de la cuisine;
- ✓ S'assurer d'offrir des menus approuvés par un diététiste avant que les menus soient servis;
- ✓ Placer les commandes auprès des fournisseurs approuvés dans les temps impartis;
- ✓ Gérer les imprévus;
- ✓ Respecter les limites du budget préétabli pour la cuisine;
- ✓ Former et encadrer le personnel assigné pour les différents postes;
- ✓ Assurer l'application des règles d'hygiène et la salubrité des lieux en tout temps;
- ✓ Voir au respect de la réglementation en tout temps (CDBX, Normes du travail, etc);
- ✓ Porter une attention particulière aux allergies et aux particularités des participants;
- ✓ Responsable de la gestion et de la vérification minutieuse des aliments;

- ✓ Assure les rotations requises dans les réfrigérateurs, les congélateurs et les espaces de rangement;
- ✓ Être présent et disponible lors des repas pour assurer un bon service et rapporter les plaintes;
- ✓ Maintenir un bon climat de travail et rapporter toute situation irrégulière au Coordonnateur aux opérations et, s'il y a lieu, au Directeur Général;
- ✓ Être courtois et poli avec tous;
- ✓ Évaluer le travail des travailleurs dans le service alimentaire régulièrement;
- ✓ Effectuer l'inventaire complet du matériel de cuisine en début et fin de saison;
- ✓ Faire la gestion des denrées dans le meilleur intérêt du Camp;
- ✓ Vérifier régulièrement le fonctionnement général des appareils et la température des réfrigérateurs et congélateurs;
- ✓ Gestion des déchets selon les attentes.

Règlements à respecter :

- ✓ Avoir en tout temps les mains et vêtements propres;
- ✓ Porter en tout temps un tablier, le couvre-chef ou un filet, un filet à barbe (si nécessaire), un chandail, des pantalons longs et des souliers fermés;
- ✓ Ne pas porter de montre ou de bijoux.

Autres tâches :

- ✓ Participer à toutes les réunions convoquées à son intention par la direction;
- ✓ Être en mesure d'élaborer, de produire et de livrer des menus évolués pour des occasions particulières (ex. Mariage)
- ✓ Garder les canaux de communication ouverts avec tous;
- ✓ Rédiger, pour la dernière session, un bilan de l'été avec recommandations;
- ✓ Effectuer toutes autres tâches connexes pour favoriser le bon fonctionnement du camp.

Compétences et aptitudes recherchées

- ✓ Expérience en gestion de cuisine commerciale
- ✓ Expérience en supervision et en coaching d'employés / travailleurs
- ✓ Travailler en équipe
- ✓ Travailler avec des jeunes en rotation
- ✓ Posséder de l'agilité intellectuelle et être capable de grande flexibilité face aux défis et besoins changeants
- ✓ Engagé et engageant
- ✓ Amour pour les gens et la Parole de Dieu
- ✓ Avoir une très bonne réputation (360°) – qualité d'un Ancien
- ✓ Avoir une bonne santé!
- ✓ Expérience en organisation d'événements spéciaux.

**Les candidats intéressés sont invités à soumettre leur candidature
à l'adresse courriel suivant**

Daniel.Langlois@campdesbouleaux.com