

Poste : Cuisinier (ère) pour camp de vacances Centre de la nature Lusson

L'ACFA régionale d'Edmonton existe déjà depuis plus de 40 ans. L'ACFA offre une multitude de programmes, d'événements sociaux et d'activités pour la communauté francophone de l'Alberta et surtout pour la région d'Edmonton en partenariat avec des organismes communautaires multiculturels, francophones et anglophones. Parmi ces événements, citons : Le curling en français. Le festival Edmonton chante, les Rendez-vous de la francophonie, le lever du drapeau francophone, le Carnaval des sucres, les camps d'été et les activités sociales et éducatives pour les aînés et les adultes. De plus, l'ACFA est considérée comme l'organisation francophone " porte-parole" représentant toutes les communautés francophones d'Edmonton et des régions environnantes.

L'ACFA régionale d'Edmonton est à la recherche d'une ou un cuisinier (ère) de camp de vacances qui aura la responsabilité préparer 3 repas par jour pour notre équipe d'animation soit 7 conseillers (ères), et chef de camp et aux participants pour un maximum de 20 enfants, en respectant les allergies et restriction alimentaires de chaque participants ou conseillers durant les 8 semaines de notre camp.

La personne devra également préparer des collations saines en respectant les allergies et restriction alimentaire des participants et de l'équipe d'animation.

Titre : Cuisinier (ère) camp de vacances camp Lusson

Statut : contrat 1 poste

Salaire : 17-20 \$/heure selon expérience

Emplacement : Clyde, Alberta

Conditions de travail : Jours de semaine et potentiellement fin de semaine (Total de 8 semaines d'emploi, 40 heures/semaine), entre le 26 juin et le 22 août 2026.

Responsabilités

*Le ou la candidat (e) devra élaborer un menu pour 3 repas et 2 collations saines par jour en respectant les restrictions et allergies alimentaires, pour 30 personnes au maximum.

*Le ou la candidat (e) devra posséder une grande autonomie et une très bonne gestion de stress pour s'assurer de respecter l'horaire des repas.

*Élaborer la liste d'épicerie pour les achats de la semaine suivante.

*Laver la vaisselle de ses chaudrons et s'assurer d'avoir un espace de travail propre et maintenir les réfrigérateurs et les congélateurs aux bonnes températures.

Formation

Avoir une formation en hôtellerie spécialisation en cuisine.
Avoir la certification Alberta food save à jour.
Assurer la sécurité dans la cuisine.
Vérification du casier judiciaire avec recherche de personnes vulnérables, obligatoire
Avoir son permis de conduire et une auto
Salaire selon expérience
Doit être enthousiaste, énergique et positif
Intérêt sincère pour le travail avec les enfants.

Pour toute demande de renseignements et pour soumettre votre curriculum vitae,

Veuillez communiquer avec Josée Côté, Directrice régionale

780-469-4401

direction@acfaedmonton.ab.ca

Date limite de dépôt de candidature est le 8 mai 2026 16h