

Sans s’y limiter et sous la supervision du/de la **chef(fe) cuisinier(ière)**, du/de la **Maître d’hôtel** et du/de la **directeur(rice) aux opérations**, le/la marmiton(ne) est responsable du lavage de la vaisselle et de la plonge.

- Prendre connaissance de la MISSION, la VISION et les VALEURS du camp.
 - Adopter un comportement professionnel qui prône cette MISSION, cette VISION et ces VALEURS.
- Assurer de façon **prioritaire** le lavage de la vaisselle et de la plonge.
- Exécuter la liste des tâches quotidienne en vigueur approuvée par le/la maître d’hôtel.
- Participer aux diverses tâches quotidienne et sporadique du Réfectoire
- Voir à l’entretien et au maintien constant de la salubrité dans les aires de travail et de service.
- Travailler en équipe en aidant tes collègues à finir leurs tâches dès que tu es disponible.
- Éviter le gaspillage et voir au recyclage de tout ce qui peut l’être selon les directives.
- Participer à d’autres tâches sur le Camp, à la demande et au besoin.
- Faire les auto-évaluations requises à la fin de chaque période.

Exigences

- Être âgé d’au moins **18 ans**.
- Expérience en service alimentaire un atout.
- Ponctualité, souplesse, initiative et capacité à fournir un effort soutenu.
- Respecter en tout temps les normes d’hygiène, de propreté, de sécurité et de salubrité au travail (chaussures, filets, gants, procédures, etc.).
 - Respecter en tout temps les règles de vie et le code d’éthique du Camp.
- Être présent au Camp du **14 juin au 18 août, 2024**.
- Être présent à la fin de semaine de formation les **24, 25 & 26 mai** à Québec.