

Head Cook

JOB DESCRIPTION

About this role

The Head Cook leads the camp kitchen and is responsible for meal planning, food purchasing, preparation, service and kitchen safety.

Key responsibilities

- Plan menus and prepare grocery lists; order or obtain food and manage safe storage.
- Prepare and serve meals for campers, staff and volunteers.
- Maintain food-safety standards and kitchen cleanliness.
- Supervise and train the Assistant Cook and kitchen volunteers.
- Coordinate kitchen routines and complete a thorough end-of-season kitchen clean-up.

Qualifications

- At least 18 years old and a high-school graduate.
- Food Handler Safety Certification.
- At least two years of kitchen experience.
- Ability to organize work and supervise staff or volunteers.

Reporting relationship

Reports to the Camp Director and leads the Assistant Cook and kitchen volunteers.

How to apply

Apply online: [Camp Staff and Volunteer Application](https://www.catholicway.net/camp-staff-application). Select Head Cook and include your experience and availability. If the form is closed or you need help, email camps@catholicway.net to ask about current openings and application steps.

<https://www.catholicway.net/camp-staff-application>

Chef cuisinier

DESCRIPTION DE POSTE

À propos du poste

Le chef cuisinier dirige la cuisine du camp et veille à la planification des repas, aux achats, à la préparation et au service des aliments ainsi qu'à la salubrité de la cuisine.

Responsabilités principales

- Planifier les menus et les listes d'épicerie; commander ou obtenir les aliments et les entreposer de façon sécuritaire.
- Préparer et servir les repas aux campeurs, au personnel et aux bénévoles.
- Respecter les normes de salubrité alimentaire et maintenir la propreté de la cuisine.
- Superviser et former le cuisinier adjoint et les bénévoles de cuisine.
- Organiser les tâches de cuisine et assurer un nettoyage complet à la fin de la saison.

Profil recherché

- Avoir au moins 18 ans et avoir terminé l'école secondaire.
- Détenir une certification en salubrité alimentaire.
- Avoir au moins deux ans d'expérience en cuisine.
- Pouvoir organiser le travail et superviser le personnel ou les bénévoles.

Lien hiérarchique

Relève du directeur de camp et dirige le cuisinier adjoint et les bénévoles de cuisine.

Comment postuler

Postuler en ligne : [Formulaire de candidature du personnel et des bénévoles](#). Sélectionnez Chef cuisinier et indiquez votre expérience et vos disponibilités. Si le formulaire est fermé ou si vous avez besoin d'aide, écrivez à camps@catholicway.net pour connaître les postes ouverts et les étapes de candidature.

<https://www.catholicway.net/camp-staff-application>