

CLASSIFICATION

## CHEF CUISINIER(E)



**ZOO SAUVAGE**  
de St-Félicien

Centre de Conservation  
de la Biodiversité Boréale

### LE POSTE



Sous l'autorité de son supérieur immédiat, le chef cuisinier supervise l'équipe de restauration du Zoo et maintient les lieux à un niveau impeccable de salubrité. Le chef cuisinier est un employé polyvalent et capable d'adaptation, de même que de créativité. Il prépare la cuisine régionale et évolutive selon les besoins. Il participe à la réalisation de menus et l'établissement des coûts.

### POURQUOI TRAVAILLER AU ZOO?

- Un site unique et naturel.
- Une équipe de travail dynamique.
- Une ambiance de travail inégalée.
- Une expérience de travail de qualité.
- Une équipe d'encadrement humaine et compétente.

### RESPONSABILITÉS

- Collaborer au processus complet de conception des plats, de leur création et de leur esthétique;
- Collaborer à l'établissement des prix de revient;
- Effectuer des achats en lien avec son secteur;
- Collaborer à l'élaboration des horaires en fonction des réservations de groupe;
- Informer le personnel sur le travail à effectuer et les techniques à utiliser afin d'assurer une uniformité;
- Préparer la cuisine régionale et évolutive;
- Superviser l'équipe cuisine, assurer la coordination et la répartition du travail;
- Maintenir les lieux de la restauration à un niveau impeccable de salubrité;
- Toutes autres tâches connexes demandées par un supérieur.

### PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir obtenu le cours en cuisine d'établissement (ITHQ ou équivalent);
- Avoir un minimum de deux (2) ans d'expérience en restauration comme chef;
- Avoir suivi le cours en salubrité alimentaire;
- Avoir de l'autonomie et de la débrouillardise;
- Grande disponibilité et polyvalence;
- Capacité à travailler en équipe;
- Connaissance accrue du prix de revient.

### DÉTAILS

**Horaire :** Selon les besoins (jours, soirs et fins de semaine)  
**Salaire :** Selon la convention collective  
**Lieu de travail :** Zoo sauvage de Saint-Félicien  
**Début du travail :** Mai 2025

### POSTULER

Faire parvenir votre CV et votre lettre de présentation par courriel ; seules les personnes choisies seront contactées pour une entrevue.

Joël Phaneuf,  
Directeur événements et service-client  
2230, boulevard du Jardin, Saint-Félicien  
Québec, Canada G8K 0H1  
[emplois@zoosauvage.org](mailto:emplois@zoosauvage.org)