

CUISINIER.ÈRE

Au Café de l'île • Île Saint-Bernard

Travailler en restauration et avoir tes soirées de libres, ça te parle? Tu es passionné.e par la cuisine et tu souhaites travailler dans un environnement zéro déchet? Tu rêves de te rendre au boulot tout en ayant droit à un paysage spectaculaire? Nous avons une superbe opportunité de travail pour toi!

SOMMAIRE

- Poste permanent à temps complet incluant les fins de semaine (35 h/semaine)
- Entrée en fonction : dès que possible

RESPONSABILITÉS

- Établir, appliquer et faire respecter des procédures et méthodes de travail
- Élaborer et préparer des recettes en fonction des besoins et de l'inventaire
- Participer à l'inventaire et aux commandes
- Recevoir et remiser les marchandises
- Veiller à la propreté générale des espaces et des équipements
- Toute autre tâche connexe au poste

COMPÉTENCES REQUISES

- Expérience en cuisine
- Connaître les règles d'hygiène et de salubrité
- Efficacité, autonomie et initiative
- Bonne gestion du stress et bonne forme physique

CONDITIONS

- Poste permanent à temps complet (35 h/semaine)
- Horaire de jour du jeudi au lundi inclusivement, de 8 h à 16 h
- Inclut toutes les fins de semaine
- Salaire à discuter
- Posséder un permis de conduire valide et une voiture nécessaire

AVANTAGES

- Un environnement de travail sain, basé sur des valeurs sociales et écoresponsables
- Rabais de 15 % au Café de l'île et à sa boutique
- Accès gratuit au refuge faunique pour les employés et leurs accompagnateurs
- Assurances collectives après 1 an d'ancienneté
- REER collectifs après 2 ans d'ancienneté

Les candidats doivent acheminer **le formulaire de demande d'emploi** dûment rempli et y joindre leur CV. Seuls les candidats retenus seront appelés pour une éventuelle entrevue.

Responsable du poste : Janie Legault (janie.legault@heritagestbernard.qc.ca).