

# OFFRE D'EMPLOI



## POSTE : CUISINIERS À L'ÎLE AUX LIÈVRES

Vous avez envie de vivre une expérience qui sort de l'ordinaire ? Vous êtes amoureux de la nature, du Saint-Laurent et vous savez apprécier les plaisirs de la table ? Vous aimez épater votre entourage par vos qualités d'hôte ou d'hôtesse ? Vous cherchez un emploi vous permettant de faire briller votre autonomie, votre minutie et votre créativité ? Alors, joignez-vous à notre équipe sur l'île aux Lièvres !

### Qui sommes-nous ?

Organisme à but non lucratif, Duvetnor se donne pour mission de conserver la faune et ses habitats dans les îles de l'estuaire. Sauvage et désignée « réserve de biodiversité projetée », l'île aux Lièvres est un des secrets les mieux gardés du Saint-Laurent ! Une charmante auberge à taille humaine accueille des passionnés du grand air de juin à septembre.

### Ce que nous recherchons...

Nous sommes à la recherche de personnes dynamiques, joviales et ayant à cœur la collaboration et l'entraide pour s'intégrer à l'équipe de la cuisine. Bien sûr la personne idéale aura les aptitudes en cuisine lui permettant d'accomplir ses tâches avec aisance et la curiosité nécessaire au développement de ses compétences. Impérativement, elle devra désirer passer un été formidable sur une île enchantée.

### Ce qui vous attend :

- Des chefs cuisinières dédiées pour vous aider et diriger dans l'apprentissage des menus de l'auberge.
- Des employés résidents (env. 10) reconnaissants pour les bons repas que vous leur préparez.
- De longues heures de travail, les défis de travailler sur une île, mais aussi les plus beaux couchers (et lever) de soleil et une ambiance de travail hors du commun.

Pour postuler, envoyez votre CV et lettre de motivation à [patricia.cote@duvetnor.com](mailto:patricia.cote@duvetnor.com). Pour plus d'information, naviguez sur [www.duvetnor.com](http://www.duvetnor.com) ou suivez-nous sur Facebook !

