

## OFFRE D'EMPLOI

Poste : Aubergiste-cuisinier(ière) à l'île aux Lièvres

Utilisez ou perfectionnez vos habiletés en cuisine et profitez-en pour découvrir un milieu naturel protégé habité par une faune abondante.

VIVEZ SUR UNE  
ÎLE !

**L'AUBERGE :** Duvetnor gère une charmante petite auberge de 9 chambres sur l'île aux Lièvres dans le Saint-Laurent, près de Rivière-du-Loup. L'auberge est ouverte de juin à octobre et la salle à manger d'une capacité de 20 personnes est accessible uniquement aux clients de l'Auberge.

**LA CUISINE :** la carte élaborée avec l'aide d'un chef invité en début de saison comprend neuf (9) plats principaux, (6) entrées et (3) desserts pour le repas du soir (incluant trois plats végétariens) et trois de ces plats sont offerts quotidiennement en assurant une rotation selon un cycle de trois jours. L'inspiration est nettement méditerranéenne (poissons, pâtes) et les menus visent la simplicité (considérant les restrictions à l'approvisionnement) et un nombre limité d'ingrédients. Les cuisiniers pourront faire preuve d'imagination pour les déjeuners et les lunchs du midi (avec des crèmes, des potages, des sandwiches, des desserts).

**LES TÂCHES:** Les tâches consistent à planifier les approvisionnements en liaison avec l'équipe à terre et les navires à gérer l'inventaire, à préparer en rotation les menus pour les repas et à assurer l'hygiène et la salubrité de la cuisine.

**QUALITÉS RECHERCHÉES :** Nous privilégions la maturité, le sens des responsabilités et la capacité de travailler en équipe. Les personnes ne détenant pas nécessairement de diplôme ou de longue expérience, mais aimant cuisiner sont particulièrement invitées à postuler. Nous invitons également les personnes de plus de 55 ans à postuler.

### **CONDITIONS DE TRAVAIL:**

- Poste saisonnier du 20 mai ou 4 octobre 2019;
- Horaire bihebdomadaire de 10 jours de travail/ 4 jours de congé;
- Fond Réer + avec cotisation de l'employeur dès la 2e année;
- Logé nourri sur l'île en chambre individuelle;
- Camping et excursions gratuits sous certaines conditions;
- Rabais employé sur plusieurs produits et services;
- Salaire entre 550\$ et 750\$ par semaine selon l'expérience;
- Politique Zéro pourboire en place.



Pour postuler, envoyez votre CV et lettre de motivation à [patricia.cote@duvetnor.com](mailto:patricia.cote@duvetnor.com) dès que possible. Pour plus d'information, naviguez sur [www.duvetnor.com](http://www.duvetnor.com) ou appelez-nous 418 867-1660.