



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier(ière)

Offre d'emploi pour amoureux de la nature, voulant relever le défi de vivre sur une île.

QUI SOMMES-NOUS?

Passionnés de nature et du grand air? Joignez-vous à une équipe fière de travailler pour un organisme à but non lucratif qui se donne pour mission de conserver la faune et ses habitats dans les îles de l'estuaire. Nous travaillons fort pour offrir un service de qualité et professionnel à tous nos visiteurs. Notre récompense: vivre sur une île sauvage faisant partie d'une Réserve Nationale de Biodiversité Projetée.

LIEU D'EMPLOI:

Sur l'île aux Lièvres, au large de Rivière-du-Loup

DESCRIPTION DU POSTE:

Les tâches consistent à préparer les menus pour les repas et à assurer l'hygiène et la salubrité de la cuisine (plonge et entretien général). Le menu de l'auberge, d'inspiration méditerranéenne, est élaboré par un chef invité en début de saison. Le menu du café, des événements spéciaux, ainsi que les repas des employés sont également préparés à la cuisine de l'auberge.

QUALITÉS RECHERCHÉES:

Personne mature, ayant 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 invitées à postuler. Nous invitons également les personnes de plus de 55 ans à postuler.

CONDITIONS DE TRAVAIL:

- Poste saisonnier de juin à septembre;
- Horaire flexible et variable;
- Logé et nourri sur l'île;
- Camping et excursions gratuits sous certaines conditions;
- Politique Zéro pourboire en place.
- Fonds Réer + avec cotisation de l'employeur dès la 2e année de service.

Pour postuler, envoyez votre CV et lettre de motivation en mentionnant le poste convoité à coordination@duvetnor.com.