



OFFRE D'EMPLOI

Plonge et entretien

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 assurer l'entretien général dans la cuisine ainsi que dans les espaces clients de l'auberge. Faire la vaisselle et la mise en place de la salle à manger étant les principales responsabilités.

QUALITÉS RECHERCHÉES:

Personne mature, ayant le sens des responsabilités et de la persévérance. Les personnes ne détenant pas nécessairement de diplôme ou de longue expérience, mais aimant travailler en cuisine 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 (exemple de 7 jours de travail / 3 jours de congé);
- 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.