



OFFRE D'EMPLOI

Aubergiste/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 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 repas pour les clients de l'auberge et à assurer le service en salle à manger occasionnellement. Les menus seront du style bistro et seront planifiés en début de saison, donnant l'occasion de faire preuve de créativité. La personne retenue devra aussi élaborer un menu léger pour un petit café desservant les visiteurs journaliers et les campeurs et superviser la préparation des repas des employés séjournant sur l'île (8 à 9 personnes). On exige que vous soyez disponible pour une formation d'hygiène et salubrité alimentaire si vous ne détenez pas déjà cette expertise.

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 avant le 31 mars 2021.