

Offre d'emploi

Viens faire
le plein
d'air salin
au pays
des
lièvres
&
des
baleines



Responsable de l'Auberge du Lièvre

L'AUBERGE

Nouvellement rénovée, l'auberge possède neuf chambres permettant d'accueillir au maximum 22pers, en moyenne 16 à 18pers., en forfait tout-inclus. Celui-ci comprend un déjeuner, une boîte à lunch et un souper quatre service, les clients peuvent choisir entre deux options à chaque repas et le menu se répète après trois jours.

DESCRIPTION DU POSTE

- Accueillir les clients de l'auberge
- S'assurer de la qualité du service et des ménages
- Faire l'horaire des tâches de la journée et effectuer le suivi avec les employés
- Veiller à la bonne communication avec la cuisine
- Assurer l'approvisionnement, gérer l'inventaire pour le service bar et les articles promotionnels

LIEU DE L'EMPLOI

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

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Personne chaleureuse, débrouillarde et attentive aux détails
- Avoir un amour de la nature est indispensable
- Il n'est pas nécessaire d'avoir de l'expérience dans le domaine de la gestion, restauration ou du tourisme, mais cela est un atout

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Poste saisonnier de juin à septembre
- Logé et nourri sur l'île
- Horaire flexible et variable (10jours de travail/4 jours de congé)
- Horaire variable selon les marées
- Camping et excursions gratuits sous certaines conditions
- Politique de partage du pourboire
- 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(s) poste(s) convoité(s) à coordination@duvetnor.com