



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier(ière)

Pour les amoureux de la nature, voulant relever le défi de vivre sur une île...

QUI SOMMES NOUS:

Passionné de nature et épicurien dans l'âme? Venez découvrir un endroit où ces deux univers sont intimement reliés. Joignez-vous à une équipe soudée et 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 professionnel de qualité à tous nos visiteurs. Notre récompense: Vivre sur une île sauvage faisant partie d'une Réserve nationale de faune.

LIEU DE L'EMPLOI:

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

DESCRIPTION DU POSTE:

Nous recherchons un aide-cuisinier pour préparer quotidiennement les repas de qualité pour les clients de l'auberge. Le menu est rotatif sur une durée de trois jours consécutifs. Tout est confectionné sur place et nous travaillons principalement avec des aliments locaux. Les plats sont élaborés par le chef, mais une grande collaboration est attendue de la part de l'équipe de cuisine tout au long de la saison. C'est votre chance de mettre votre créativité à l'œuvre! Le poste peut comprendre des quarts de travail de jour comme de soir. Vous serez également parfois appelé à faire le repas du soir pour les employés selon l'horaire établie.

PROFIL RECHERCHÉ:

Personne mature, ayant le sens des responsabilités et des priorités développés. Personne dynamique, proactive qui désire se perfectionner et intégrer une petite brigade polyvalente, ayant la capacité à travailler autant seul qu'en équipe. L'expérience dans le domaine est un atout considérable. Si vous êtes épicurien(ne) dans l'âme et avez une bonne connaissance et maîtrise des bases en cuisine, nous vous invitons à postuler, de même que nous invitons les personnes de plus de 55 ans à postuler. La curiosité, la soif d'apprendre et la créativité sont des qualités que nous recherchons.

CONDITIONS DE TRAVAIL:

- Poste saisonnier de mi-mai à fin septembre
- Horaire variable selon les marées (exemple 10 jours de travail/ 4 jours de congé)
- Camping et excursions gratuits sous certaines conditions
- Logé et nourri sur l'île
- Fond Réer + avec cotisation de l'employeur dès la 2e année de service, à la demande

COMPÉTENCES NÉCESSAIRES:

- Rigueur
- Facilité d'apprentissage
- Capacité d'adaptation, facilité à gérer les imprévus
- Assiduité
- Méthodique
- Efficacité
- Polyvalence

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