



TALENTS NATURELS

RECHERCHÉS

PARTICIPEZ À LA CRÉATION D'UNE DESTINATION ÉCOTOURISTIQUE EXCEPTIONNELLE, UNIQUE AU QUÉBEC!

L'équipe du Sentier des cimes Laurentides, qui accueillera ses premiers visiteurs en début d'été à Mont-Blanc, recherche dès maintenant des :

Cuisiniers et cuisinières

Un emploi en pleine nature au sein d'une entreprise durable, construite sur le respect de l'environnement et de l'humain.

Vos avantages :

- Environnement de travail exceptionnel sur un site patrimonial
- Horaire de jour
- Cuisine haut de gamme, sans friture
- Installations et équipements neufs et modernes
- Formation continue, assurances collectives, régime de retraite, uniforme de qualité, programme de reconnaissance, rabais (restaurant et site)



Sous la supervision de la chef du service Restauration, vous assurerez les différentes tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine. Grâce à vous, le restaurant Chez Émile et sa magnifique terrasse feront le bonheur des centaines de visiteurs quotidiens.

Vos responsabilités :

- Préparer et cuisiner des mets frais et sains pour un restaurant de style cafétéria avec 300 places assises
- Apporter un soutien à la préparation selon les besoins
- Assister la chef du service dans la gestion de l'inventaire et la planification
- Veiller à ce que des normes élevées d'hygiène et de propreté soient maintenues en permanence dans l'ensemble de la cuisine
- Contribuer à assurer un climat de travail respectueux et agréable

Votre profil :

- Formation professionnelle dans un domaine relié à la restauration ou expérience équivalente
- Formation en hygiène et salubrité
- 2 ans d'expérience liée à la fonction
- Sens du jugement, autonomie, débrouillardise
- Sens des responsabilités

Nous serons très heureux de recevoir votre candidature à RH@sentierdescimes.ca. Pour tout renseignement : 873 229-0363.



UN EMPLOI. POUR VOUS. NATURELLEMENT.

www.sentierdescimes.ca, 737, rue de la Pisciculture, Mont-Blanc