

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

GOURMANDE DE NATURE maintient depuis 13 années une réputation de qualité et de créativité et demeure reconnue localement et régionalement pour son menu unique & haut de gamme ainsi que pour sa boutique qui abrite des objets d'art et de décorations inspirants.

Notre mission : PASSION – TERROIR - SAVEUR – FRAÎCHEUR

Les ILES DE LA MADELEINE, un archipel complètement enivrant où il fait bon vivre ! Les produits locaux séduisent, autant que les artisans sensibles, obstinés, qui remuent terre et mer pour en extraire le meilleur.

Joindre l'Équipe Gourmande de Nature c'est joindre une équipe dynamique ayant à cœur le bien-être de ses clients et de ses employés.

Et si ton prochain défi t'attendait aux Iles :

Poste à combler : CUISINIERS- CUISINIÈRES

Nombre de poste : 2

Horaire de travail : temps plein | 5 jours Quart de travail : jour

Date d'entrée en fonction : mai 2025

Votre rôle : Le poste de cuisinier (ère) consiste à travailler en collaboration avec le ou la chef(e) de cuisine responsable au service du jour. Cette personne assistera à l'élaboration des menus du jour, à la préparation de la mise en place et à toutes les tâches nécessaires au service du BISTRO le jour. Cette personne devra contribuer avec l'équipe à respecter et mettre en valeur la richesse des produits de la région. Elle devra avoir le goût d'approfondir de nouvelles techniques de travail et du dépassement.

Tu devras posséder...

- Une formation de base en cuisine (atout) ou simplement être passionné par ce domaine.
- La capacité à travailler avec une personne supérieure
- Des habiletés à travailler en équipe
- La connaissance des normes du MAPAQ
- Le sens de la gestion des priorités & la maîtrise de la gestion des stocks
- L'habileté à respecter les produits et les normes de qualité des plats
- L'honnêteté, l'efficacité et la ponctualité
- Un sens de l'esthétique et des détails.

Tu apprécieras :

- Un environnement de travail harmonieux et stimulant dans une région diablement pétillante
- Deux jours de congés consécutifs
- Les repas offerts lors des quarts de travail
- Un rabais sur les achats en boutique, traiteur et restauration
- Un salaire concurrentiel
- Des occasions d'apprentissage et d'épanouissement professionnel avec des possibilités d'avancement dans l'Entreprise

On veut te connaître... Fais parvenir ton C.V et une lettre de présentation à :
jo_vigneault@msn.co