



**Jardins
de Métis**

RESTAURANT VILLA ESTEVAN LODGE – BISTRO LE BUFTON CUISINIER(ÈRE)

Les Jardins de Métis sont aux portes de la Gaspésie touristique, situé à Grand-Métis dans le Bas-St-Laurent au coeur des jardins historiques d'Elsie Reford, le restaurant Villa Estevan Lodge et le Bistro Le Bufton vous offrent un environnement de travail unique. Venez découvrir et expérimenter une cuisine ancrée dans son terroir qui met de l'avant les produits locaux. Faites partie d'une équipe fidèle aux jardins, qui utilise plus de 150 variétés de plantes, fleurs et herbes comestibles.

Lieu : Jardins de Métis, 200 route 132, Grand-Métis, G0J1Z0

Date d'entrée en fonction : printemps 2022

Horaire de travail : de jour, quelques soirs, week-ends

Salaire : Selon expérience

Statut de l'emploi : temps plein, saisonnier

Nombre de poste à combler : 3

Avantages sociaux :

- repas fournis durant le quart de travail
- pourboires distribué à la cuisine
- lieu de travail unique
- équipe dynamique
- 2 jours de congés consécutifs
- possibilité de formation
- hébergement fourni par l'employeur
- service de navette (à partir de Rimouski)

Tâches :

- Effectuer les mises en place et préparer les aliments pour les services du midi
- Effectuer les services durant les événements spéciaux
- Assister le sous-chef et le chef de partie dans l'exécution des tâches quotidiennes
- Contrôler la qualité des plats préparés et identifier les aliments à conserver
- Entretien du poste de travail et les outils, nettoyer et aseptiser
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité

Qualifications requises :

- Minimum de 3 années d'expériences
- Sens du travail en équipe
- Attitude positive, initiative
- Langue parlée et écrite ; français (anglais un atout)
- Connaissances de base, plantes comestibles, poissons, produits du terroir
- Bonne endurance et gestion du stress

Faites-nous parvenir votre candidature à ; emploi@jardinsdemetis.com