



**Jardins  
de Métis**

**RESTAURANT VILLA ESTEVAN LODGE**  
MAÎTRE-D'HÔTEL

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 :** 18,00\$/heure

**Statut de l'emploi :** temps plein, saisonnier

**Nombre de poste à combler :** 1

**Avantages sociaux :**

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

**Principales tâches :**

- Sous la supervision du directeur de la restauration ;
- Répartition du travail des employés en service.
- Élaboration de l'horaire.
- Gestion des conflits.
- Assister pour la carte des vins et alcools.
- Gestion des réservations.
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de service et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.
- Aider au service en période de pointe.
- Effectuer la facturation et les paiements.
- Respecter les responsabilités de chaque employé.

**Qualifications requises :**

- Minimum de 5 années d'expériences
- Expérience en gestion de personnel
- Sens du travail en équipe
- Attitude positive, initiative
- Langue parlée et écrite ; français et anglais
- Connaissances vins et spiritueux
- Intérêt pour la cuisine locale
- Bonne endurance et gestion du stress

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