



**Jardins
de Métis**

RESTAURANT VILLA ESTEVAN LODGE

PÂTISSIER(ÈRE)

Les Jardins de Métis sont aux portes de la Gaspésie touristique, situé à Grand-Métis dans le Bas-St-Laurent au cœur 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 : 17,00\$/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
- pourboires distribués avec la cuisine
- lieu de travail unique
- hébergement fourni par l'employeur
- service de navette (à partir de Rimouski)
- équipe dynamique

Principales tâches :

- Préparer les mises en place des aliments ; les desserts pour le service du midi (Villa Estevan Lodge), les pâtisseries, les pains et mélanges de crème glacée et sorbet pour la vente (Café Jardins, Le Bufton).
- Effectuer le service du midi (Villa Estevan Lodge)
- Contrôler la qualité des desserts préparés
- Identifier les aliments à conserver
- Entretenir le poste de travail, les outils et accessoires
- Nettoyer et appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité
- Effectuer les commandes nécessaires
- Prise d'inventaire

Qualifications requises :

- Minimum de 3-4 années d'expériences
- Sens du travail en équipe
- Attitude positive, initiative
- Langue parlée et écrite ; français (anglais un atout)
- Intérêt pour les ingrédients locaux
- Bonne endurance et gestion du stress

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