



## **Commis de bistro**

### **Qui sommes-nous ?**

Créé en 1982 à Saint-Pierre de l'île d'Orléans, le vignoble Isle de Bacchus s'avère être un pionnier dans l'histoire de la viticulture québécoise.

Le vignoble tire son nom de l'ancienne appellation donnée à l'île d'Orléans par Jacques Cartier lui-même en 1535 lorsqu'il la baptisa " Isle de Bacchus " en raison de l'abondance des vignes sauvages qu'il y trouva à l'époque.

### **Votre rôle**

- Préparer et servir les vins aux tables
- Préparer nos planches apéritives (coupe et assemblage)
- Entretien l'espace restauration et la cuisine
- vérifier et tenir les stocks et passe des commandes.

### **Ce que nous recherchons**

Il vous faut être polyvalent, avoir l'esprit d'équipe et d'entraide, être dynamique, sociable, chaleureux et accueillant, être organisé et motivé. L'anglais est vraiment un atout, une autre langue l'est aussi.

### **Avantages salariales**

Pourboires et rabais employés. Salaire à discuter.