



[www.cassismonna.com](http://www.cassismonna.com)

## **POSTE : Cuisinier**

Chez Cassis Monna & Filles, nous cultivons le cassis depuis plus de 30 ans sur notre domaine familial, situé à l'entrée de l'Île d'Orléans ! Avec ce petit fruit, nous élaborons différents produits alcoolisés renommés et autres produits fins. Durant la saison estivale, une boutique, un restaurant-terrasse ainsi qu'un bar laitier font découvrir les mille et une façons d'apprêter le cassis. Nous nous réinventons année après année avec dynamisme et créativité afin d'offrir une expérience touristique hors du commun, authentique, et inoubliable aux visiteurs.

**Fonctions :** Tu aimes cuisiner, travailler en équipe et quand ça bouge? C'est toi qu'on cherche! En échange, on te fournit un milieu de travail stimulant, dans une équipe dynamique. Et en plus, tu vas vivre un été inoubliable, avec nous, sur l'île d'Orléans!

Le poste de cuisinier consiste à :

- Préparer et cuire des plats
- Contrôler la qualité des plats et le respect des recettes
- Veiller à ce que les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité soient appliquées
- Nettoyer les espaces de travail ainsi que les équipements
- Effectuer la rotation des marchandises reçues

### **Compétences recherchées:**

Nous recherchons une personne professionnelle, organisée, polyvalente et responsable. Vous devez être capable d'adapter votre rythme de travail selon les besoins de la clientèle. Expérience minimale de 2 ans en cuisine. Formation en cuisine, un atout.

**Horaire :** Temps plein ou partiel disponible

**Salaire :** Taux horaire (18,00\$) + pourboires (variant 0\$ à 6\$ de l'heure selon achalandage). Total variant de 18,00\$ à 24,00\$ de l'heure.

**Possibilité de logement sur place.**

**Date d'entrée en fonction :** Juin 2023.

**Pour postuler :** Faire parvenir votre curriculum vitae à [audrey@cassismonna.com](mailto:audrey@cassismonna.com) ou nous contacter directement au 418-828-2525 poste 7.