



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

## **POSTE : CUISINIER**

### **NOUVEAU PROJET!**

Les sœurs Anne et Catherine Monna récidivent en alliant créativité et saveurs dans l'ouverture d'un lieu de restauration en bordure du fleuve inspiré des stations balnéaire, de la farniente et de l'esprit de vacances au cœur de l'un des plus beaux villages du Québec!

Celles à qui l'on doit la pérennité de Cassis Monna & filles vous ouvrent les portes de leur nouveau projet, un repère gourmand où une boulangerie de fantaisie ainsi qu'une petite buvette singulière se côtoient.

**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 cuisiner consiste à préparer et à cuire des plats simples, à maintenir les inventaires et à nettoyer les espaces de travail.

### **Compétences recherchées:**

**\*\*AUCUNE FORMATION EN CUISINE N'EST NÉCESSAIRE\*\***

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.

**Horaire :** Temps plein ou partiel disponible

**Salaire :** Taux horaire (15,75\$) + pourboires (variant 0\$ à 12\$ de l'heure selon achalandage) Total variant de 15,75\$ à 27,75\$ de l'heure

**Lieu :** 4624 Chemin Royal, Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans

Possibilité de logement sur place et sans frais.

**Date d'entrée en fonction :** Juin 2022