

ARTISAN CUISINIER / CUISINIÈRE

L'Auberge du Lac Taureau, c'est travailler en pleine nature!

Situé au plein cœur de la nature québécoise, ce centre de villégiature paradisiaque est reconnu pour la beauté exceptionnelle de son lac, ses kilomètres de plage de sable fin, ses grands espaces et son style typique en bois rond. Digne d'un rêve n'est-ce pas? Eh bien, c'est votre chance de vivre notre réalité au quotidien!

L'expérience de l'Auberge du Lac Taureau, c'est non seulement de contempler des paysages à couper le souffle, c'est aussi de faire découvrir à chaque client notre cuisine gourmande, un hébergement à leur image, et une panoplie d'activités pour rendre leur séjour des plus mémorables. Pour remplir notre mission, nous sommes à la recherche d'une perle rare qui nous aidera à créer des moments inoubliables lors de chaque séjour.

La cuisine, c'est dans votre nature?

Vous voyez la cuisine dans votre soupe? Ça tombe bien, nous sommes à la recherche d'un ou d'une passionné(e) des aliments pour compléter notre équipe en cuisine. Une personne qui souhaite cuisiner avec des produits locaux, pour créer des plats colorés qui sortent complètement de l'ordinaire. Ce poste pourrait être fait pour vous!

En tant que cuisinier(ère), votre mission consistera à :

- Préparer les aliments qui seront ensuite servis en buffet ou en table d'hôte.
- S'assurer que tous les plats servis suivent les normes d'hygiène et de salubrité.
- Élaborer, cuire, préparer, assaisonner et conditionner divers aliments et recettes.
- Impressionner nos clients avec la présentation.
- Superviser les aide-cuisiniers dans leur préparation.

Êtes-vous fait pour faire partie de notre équipe?

- Vous devez avoir une formation professionnelle de base en cuisine d'établissement ou l'équivalent.
- Expérience d'une à deux années, en hôtellerie (un atout).
- Bien gérer votre stress, être capable de travailler sous pression, être rapide et en mesure de travailler quand ça chauffe!
- Avoir la capacité physique pour soulever des boîtes et rester debout durant une longue période de temps.
- Évidemment, participer en tout temps au travail en équipe.

Découvrez les avantages de travailler avec nous!

- Un environnement de travail en pleine nature qui ne vous donnera même pas l'impression de rentrer travailler chaque matin.
- La chance d'évoluer avec des collègues de travail sympathiques, accueillants, charmants, bienveillants et plus encore (la liste est longue).
- La possibilité d'avoir un hébergement à peu de frais au village de Saint-Michel-des-Saints (à moins de 15 minutes en voiture).
- L'accès gratuit à plusieurs activités offertes sur place lors de vos temps libres.
 - o En toutes saisons : l'espace piscines & bains
 - o En été : canot, kayak, pédalo, paddleboard
 - o En hiver : ski de fond, raquette, patin, glissade sur tubes
- La possibilité de profiter des activités payantes à moindre coût avec un rabais exclusivement pour nos employés.
 - o En été : motomarine, ponton, chaloupe, VTT, fatbike, pêche en étang
 - o En hiver : motoneige, traîneau à chiens, fatbike, pêche sur glace
- Un petit creux sur les heures de travail? Pas de soucis, nous vous offrons un rabais également au restaurant et au bistro sur place à l'Auberge.

Vous avez envie de vivre cette expérience qui sort complètement de l'ordinaire avec une équipe chaleureuse et dynamique? Il ne vous reste plus qu'à nous envoyer votre CV! Nous avons bien hâte de faire votre connaissance, et qui sait, vous accueillir dans notre belle grande famille!

N'attendez plus et envoyez-nous
votre CV dès maintenant!

ressourceshumaines@lactaureau.com
450-833-1814 ext. 8411