



À La Souche Stoneham, ça fait 5 ans qu'offre un espace de dégustation en pleine nature qui met en valeur le milieu agroalimentaire local. Tu veux faire partie de cette aventure? Joins toi à notre équipe de feu en tant que **cuisinier(ère)** !

Tes principales tâches seraient:

- Préparer les aliments selon les normes
- Effectuer les étapes d'ouverture et de fermeture de la cuisine
- Mise en place de la cuisine et de son poste de travail
- Sortir les plats

Qualifications requises:

- Expérience pertinente en cuisine
- Rapidité d'exécution pour les services de jour et/ou de soir
- Capacité à travailler sous pression par moment
- Aimer le travail d'équipe
- Ponctualité

Tes conditions de travail:

- Emploi à temps plein
- Partage des pourboires
- Uniforme de travail aux couleurs de la Souche fourni
- Rabais employé sur la nourriture, sur la bière et sur la marchandise en boutique
- Possibilité de cotiser pour un REER collectif
- Assurance collective après 2 ans en emploi

