

LABOBOCHE

Bistro à broue

La Baboche - Bistro à broue est un restaurant pour amateurs de bières de microbrasseries québécoises et de cuisine du terroir situé à Saint-Hyacinthe!

<https://lababoche.com>

<https://www.facebook.com/lababochebistroabroue/>

Amoureux(euse) des broues?

Curieux(euse) de l'évolution de la microbrasserie au Québec?

Les produits et saveurs du terroir dans l'ADN?

Nous voulons vous rencontrer!

Nous recherchons un cuisinier ou une cuisinière diplômé(e).

Temps plein. Disponibilité requise les fins de semaine.

Exigences:

- Posséder un minimum d'une année d'expérience pertinente dans un environnement similaire;
- Détenir une formation en cuisine d'établissement, hôtellerie, etc. (obligatoire);
- Faire preuve de professionnalisme et d'enthousiasme.

Le salaire sera déterminé en fonction de l'expérience pertinente.

Pour postuler, veuillez acheminer votre CV à: info@recrutementint.com

L'entreprise.

Les broues, les saveurs et produits du terroir seront au rendez-vous!

À l'époque de la prohibition, une femme courageuse se rendait au marché de Saint-Hyacinthe en pleine nuit pour y vendre sa baboche, une boisson alcoolisée de contrebande fabriquée clandestinement dans le plus grand secret pour assurer la survie de sa famille.

C'est en l'honneur de cette femme forte et visionnaire que La Baboche convie les amateurs de bière et de bonne bouffe à une expérience hors du temps et de l'ordinaire.