

## **Smokehouse Auclair**

Poste disponible : **Pitmaster/Cuisinier**

Succursales de Ste-Julie

801 Abbé-Théorêt, Ste-Julie



**AUCLAIR**  
S M O K E H O U S E

Affamé de nouveaux défis et de bonne bouffe?

Pour satisfaire les papilles gourmandes de notre clientèle, nous recherchons un **Pitmaster/Cuisinier** qui maîtrise la flamme, un connaisseur de la cuisine et un gourmand passionné pour se joindre à l'équipe de notre tout nouveau **smokehouse**, un concept unique! Si tu as l'âme d'un chef, le goût de te développer dans une équipe dynamique et tu trippes sur la viande fumée, tu es la personne que nous recherchons!

### Compétences demandées :

- Expérience et curiosité culinaire
- Initiative et autonomie
- Esprit d'équipe et sens des responsabilités

... Et ne pas aimer pas rester assis sur ton steak ;) )

### Avantages :

- 4 jours/semaine du mardi au samedi, de jour
- Participe aux pourboires partagée, égal avec le service
- Salaire de 20.00\$ à 25.00\$/heure
- Formation continue
- Développement professionnel
- Rabais sur les produits

Le **Groupe Auclair** en bref: deux belles boucheries artisanales, une poissonnerie et un *smokehouse*, tenus par des passionnés qui aiment le vrai, le bon, le sain. En plus d'offrir des produits de qualité exceptionnelle, nous préconisons un service personnalisé et une diversité de produits locaux, achetés directement auprès des éleveurs.

Joins-toi à l'équipe de **#fierscarnivores!**

boucherieauclair.ca

CV à [vero@groupeauclair.ca](mailto:vero@groupeauclair.ca)