

Bromont recherche un(-e) **cuisinier(-ère)** qui souhaite vivre une Montagne d'Expériences.

Tu t'assureras de faire la préparation, la mise en place et la cuisson des aliments.

Il faut savoir que ça se déroule au cœur d'un site naturel enchanteur, en connexion constante avec des gens allumés et en parfaite conciliation travail-plaisir.

### **TU SERAS RESPONSABLE DE...**

- Effectuer la préparation, la mise en place et la cuisson des aliments et des commandes
- Vérifier et s'assurer de la fraîcheur des aliments périssables
- Maintenir un inventaire adéquat des réfrigérateurs
- S'assurer de la présentation et de la qualité des aliments et des commandes
- Veille à la propreté des aires de cuisine
- Transporter et ranger la marchandise... *ta chance de t'entraîner en travaillant*

### **CE QUE TU AS SOUS LA TUQUE**

On recherche surtout un couteau suisse capable d'exécuter une foule de tâches essentielles de la façon la plus efficace et sécuritaire qui soit.

- 1 an d'expérience dans un emploi similaire
- Grande capacité de travailler sous pression
- Très débrouillard et avec une bonne dextérité dans le maniement d'équipements de cuisine

On recherche surtout de belles personnalités. Donc des gens à l'écoute, prêts à apprendre, ponctuels, sociables, à poser des questions, à monter la pente des connaissances et à surfer dans le travail avec du plaisir plein les yeux.

### **UN EMPLOI TOUT INCLUS... EN PLEIN AIR**

- Poste saisonnier de 20-40 heures par semaine ... *mais comme on a des postes saisonniers chaque saison, tu pourrais être à l'année*
- Des activités sociales... *parce qu'on s'aime!*
- De nombreux privilèges avec la montagne et nos partenaires
- *Et tellement d'autres avantages que ça serait trop long à énumérer ici. Il faut bien garder du stock pour notre future jasette en personne!*

**Un emploi surprenant !  
Postule dès maintenant.**