



Située à 15 minutes de Thetford Mines, la Station récréotouristique du Mont Adstock est la destination familiale par excellence en offrant une trentaine de pistes de ski diversifiées dans une montagne à caractère unique. Afin de répondre aux besoins des opérations courantes et au développement de la station, celle-ci est à la recherche de candidat(e) compétent(e) pour combler les postes suivants :

CHEF CUISINIER(ÈRE)

Responsabilités du poste

Le titulaire du poste sera responsable de faire la gestion de la cuisine, de la cafétéria et du pub du mont Adstock.

Qualifications et exigences requises

- ✓ Une expérience dans la cuisine est un atout
- ✓ Sens développé des responsabilités et du leadership ;
- ✓ Fait preuve de dynamisme et d'entregent ;
- ✓ Est reconnue pour la qualité de son service à la clientèle ;
- ✓ Créatif et innovateur ;
- ✓ Sens de la bonne humeur ;
- ✓ Gestion du « cost » des plats ;
- ✓ Savoir gérer son inventaire et les fournisseurs ;
- ✓ Bonne connaissance des suites office ;

Rémunération et conditions de travail

- ✓ Salaire à discuter selon les compétences ;
- ✓ Emploi de jour et de fin de semaine à 35 heures par semaine (mercredi au dimanche) ;

Date d'entrée en fonction

Novembre 2020

Les personnes intéressées à relever ce défi doivent faire parvenir leur curriculum vitae au plus tard le **15 octobre 2020 à 16h** par courriel à directeurgeneral@skiadstock.com

N.B. Toutes les candidatures seront traitées confidentiellement. Seul les candidat(es) retenu(es) seront convoqué en entrevue de sélection.