



## Cuisinier/Cuisinière

L'Estrimont Suites & Spa est un hôtel indépendant situé à Orford. Ouvert à l'année, l'hôtel, son steakhouse le Tomahawk grill et le Cafe Les Sans Filtres accueillent une clientèle diversifiée. Travailler auprès de cette clientèle fidèle, c'est côtoyer des amoureux en vacances, des familles venues célébrer et des gens d'affaires inspirants. Le bien-être du client est au cœur des décisions de l'entreprise.

### Raison d'être de l'Estrimont

Faire vivre une expérience des plus agréables et à la hauteur des attentes du client.

### Avantages exclusifs à l'Estrimont :

- Rémunération compétitive
- Plan de REER
- Rabais au centre de santé Amerispa
- 50% de rabais dans tous les hôteliers du réseau Origine
- Conciliation travail et vie personnelle

---

### Conditions de travail :

- Statut de l'emploi : 1 poste à temps partiel et 1 poste occasionnel (horaire flexible)
- Taux horaire : 16,11\$ (16,61\$ après probation de 360 heures)
- Nombre d'heures par semaine : de 20 à 30 heures selon statut de l'emploi
- Date d'entrée en poste approximative : le plus tôt possible
- Condition(s) : capacité à travailler physiquement et sous pression
- Courriel : [tomahawk@estrimont.ca](mailto:tomahawk@estrimont.ca)

### Tâches principales :

- Assister à la mise en place nécessaire au bon déroulement des différents services (à la carte ou banquet) ;
- Assister le 1er cuisinier et au besoin le remplacer ;
- Entreposer les denrées selon les normes sanitaires ;
- Participer aux montages des assiettes ;
- Voir au maintien de la propreté et de la sécurité de l'environnement de travail.

Tu désires prendre part au bonheur des clients ? Postule dès maintenant au [tomahawk@estrimont.ca](mailto:tomahawk@estrimont.ca) et laisse-nous un numéro de téléphone pour te joindre.

Date d'affichage : 2021-04-01