



CUISINIER-ÈRE À LA CANTINE

OFFRE D'EMPLOI

Le Sea Shack est à la recherche d'une personne pour combler le poste de cuisinier-ère de la Cantine Barberousse durant la saison estivale 2026.

TYPE D'EMPLOI | SAISONNIER

HORAIRE | TEMPS PLEIN

DATE D'ENTRÉE EN POSTE | 21 JUIN 2026



NOTRE ENTREPRISE

L' Auberge Festive Sea Shack est un lieu de liberté à l'esprit convivial, créatif, festif où l'on vient passer quelques heures ou quelques jours. C'est à la fois une scène musicale innovante et un terreau fertile aux échanges sociaux. On y met de l'avant la **culture**, les **arts de plage** et les **festivités diurnes**.

Notre mission:

« Rassembler et accueillir des gens de tous les horizons autour d'une expérience magique, différente, libre, festive et qui inspire à refaire le monde »



DESCRIPTION DU POSTE

- Préparation et cuisson des commandes clients;
- Maîtriser la cuisson des aliments, les standards du chef et du livre de recettes;
- Organisation des espaces de travail;
- Entretien du matériel utilisés dans la réalisation des tâches.



RESPONSABILITÉS

- Préparer et cuire les commandes clients;
- Connaître les recettes, standards du chef et les appliquer à la réalisation de la préparation;
- Gestion des aliments;
- Maîtriser les cuissons des aliments;
- Maniement des outils de cuisine et des techniques;
- Aider à la mise en place à tout moment de la journée;
- Travail en étroite collaboration avec le/la chef.fe.



PROFIL RECHERCHÉ

- Souriant.e et toujours de bonne humeur;
- Travailler rapidement et bien;
- Être honnête, sociable et dynamique;
- Être drôle, festif.ve, aimer la vie, les rencontres et connaître le concept du Sea Shack;
- Capacité à apprendre rapidement;
- Grande capacité à travailler en équipe;
- Avoir un bon sens des priorités;
- Être capable de travailler sous pression et plusieurs heures debout dans un espace restreint;
- Être autonome et avoir beaucoup d'initiative;
- Avoir l'oeil pour la propreté.



CONDITIONS DE L'EMPLOI

- Salaire de 17,25\$ de l'heure selon expérience;
- Pourboire au prorata des heures travaillées;
- 30-45 heures par semaine; Varie selon la saison;
- Travail le jour, soir, semaine et weekend;
- Du 21 juin au 3 septembre;
- Hébergement en camping staff gratuit ainsi que l'accès à une cuisine commune staff.



INFORMATIONS

Sous la supervision du ou de la chef.fe cuisinier.ère de la Cantine Barberousse, ce poste est renouvelable pour la saison suivante si l'employée-e obtient une évaluation positive à la fin de la saison.

Pour postuler, veuillez envoyer votre CV ainsi qu'une lettre de motivation à Nicolas Séguin à l'adresse suivante :

cantine@aubergefestive.com

www.aubergefestive.com