



FAROUCHE, c'est une FERME NORDIQUE et son CAFÉ, des REFUGES eco luxueux, des AVENTURES DE PLEIN AIR 4 saisons, né de la vision de deux passionnés de la beauté de ce territoire. Désirant avoir un rythme de vie qui convenait mieux leurs valeurs, les propriétaires ont quitté la grande ville et leur travail respectif pour vivre et faire vivre une expérience unique.

Farouche met de l'avant l'autonomie et l'autosuffisance, le respect de la nature, la créativité et la résilience, la beauté, la curiosité et l'équilibre. L'entreprise familiale est située aux portes du Parc National du Mont-Tremblant où un immense territoire vierge peut être exploré sur 4 saisons. À seulement quelques minutes se trouve la base nord de la station de Ski Tremblant, qui regroupe de nombreuses activités, services et attraits.

Cuisinier(ère) (minimum 20h/semaine)

Lumineuse, épurée et apaisante, la buvette de Farouche propose pour l'apéro une offre originale de bouffe composée de produits de notre ferme et de petits producteurs locaux et de breuvages (bière, vin, cidre) pour une expérience apéro unique dans la région. Nous sommes à la recherche d'une personne pour occuper le poste en cuisine afin qu'elle prenne en charge les tâches suivantes :

RESPONSABILITES

- ▶ Ouverture/fermeture de la cuisine
- ▶ Préparation des aliments (mise en place et service)
- ▶ Transformation des récoltes
- ▶ Entretien de la plonge et de la cuisine
- ▶ Application des règles d'hygiènes et salubrité
- ▶ Participation à l'élaboration des menus
- ▶ Toute autre tâche connexe

QUALIFICATIONS REQUISES

- ▶ Formation en cuisine ou expérience dans des tâches semblables
- ▶ Bonne maîtrise du français
- ▶ Atout : Attestation en hygiène et salubrité alimentaires

PROFIL RECHERCHE

- ▶ Bonne gestion du stress
- ▶ Capacité à travailler de façon autonome, seul ou en équipe
- ▶ Faire preuve d'organisation
- ▶ Intérêt à travailler avec des produits locaux
- ▶ Démontrer de la flexibilité

CONDITIONS DE TRAVAIL OFFERTES

- ▶ Salaire à partir de 18\$/h avec pourboire. À discuter selon l'expérience.



- ▶ Poste offert à temps plein ou à temps partiel (minimum 20h/semaine). Farouche offre une grande flexibilité au niveau des horaires de travail.
- ▶ Emploi saisonnier pour l'été. Possibilité de rester en poste par la suite si désiré. À discuter.
- ▶ Possibilité de travailler 4 jours/semaine pour un poste à temps plein.
- ▶ Vêtements de travail fournis
- ▶ Possibilité de travailler avec des produits locaux, directement de la ferme de Farouche
- ▶ Possibilité de s'impliquer sur la ferme
- ▶ Rabais applicable en tout temps sur la nourriture et services offerts sur le site de Farouche
- ▶ Accessibilité aux produits de la ferme pour ses besoins personnels
- ▶ Carte d'accès illimité aux parcs de la SÉPAQ
- ▶ Situé au Lac Supérieur, à proximité des pistes de ski et de la rivière du Diable
- ▶ Accès à nos équipements et installations de plein air.

Entrée en poste : le plus rapidement possible

TU AS ENVIE DE FAIRE PARTIE DE L'ÉQUIPE ET DE CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE FAROUCHE ?

ENVOIE-NOUS RAPIDEMENT TON CV A FAROUCHE@CIB-RH.COM

N.B. : Nous remercions tous les candidat(e)s qui ont postulé, cependant seul(e)s les candidat(e)s retenu(e)s seront contacté(e)s.