

Nous sommes en période de **recrutement pour notre cuisine!**

Tu es passionné(e) de cuisine, as un goût prononcé pour la cuisine du terroir, aime travailler avec des producteurs locaux, rêve d'un emploi dans un décor enchanteur et déborde d'ambition?

Viens-nous rencontrer, nous avons de beaux défis pour toi!

En intégrant notre équipe, tu auras à;

- Élaborer des menus;
- Contrôler des coûts de production;
- Tenir à jour des inventaires;
- Placer les commandes;
- Exécuter des préparations, des cuissons et voir à la présentation des plats;
- Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité;
- Assurer la gestion du personnel;
- Effectuer la gestion des stocks.

Tu ne peux venir en personne? Nous t'invitons à nous faire parvenir ton cv à l'adresse [emplois@domainelafrance.com](mailto:emplois@domainelafrance.com) .

Au plaisir,

Marie-Josée Lajeunesse  
Directrice Générale  
450-491-7859 poste 222