



CUISINIER

RELAIS NORDIK INC.
RIMOUSKI, QUÉBEC

Venez vivre l'aventure... vous rêvez d'un défi unique au Québec, de découvrir le monde fascinant de la restauration sur un navire, de participer à la création d'une expérience unique pour les passagers et membres d'équipage afin de mettre votre expérience et votre potentiel à profit? Vous voulez bénéficier d'une qualité de vie exceptionnelle avec un horaire de travail particulier qui vous laisse de longues périodes de congé pour fuir la routine?

La cuisine du Bella Desgagnés possède une excellente réputation et vise à mettre en valeur les produits uniques de la Basse-Côte-Nord et du Bas-St-Laurent. Le navire possède une cuisine moderne, lumineuse et très bien équipée qui produit environ 66 000 assiettes par saison en formule table d'hôte .

Le candidat relève travaille en étroite collaboration avec les autres membres de la cuisine. Il est responsable de la production du petit-déjeuner incluant la préparation des mélanges crêpes, muffins, pain dorés, etc.

Il est en charge de la préparation des desserts pour la journée. Le second cuisinier appuie le Chef cuisinier dans la production des plats principaux (diner et souper).

Vous désirez faire partie de l'aventure! Veuillez communiquer avec nous.

EXIGENCES

- Diplôme d'études en cuisine, ou expérience équivalente
- Sens des responsabilités et du leadership
- Travail d'équipe

TRANSMETTEZ-NOUS VOTRE CURRICULUM VITAE À:

rh.rni@desgagnes.com

SEULS LES CANDIDATS RETENUS SERONT CONTACTÉS



VENEZ VIVRE L'AVENTURE!

- Poste permanent annuel
- Cycles de 3 semaines de travail suivis de 2 semaines de congé; (à discuter)
- Lieu de travail: à bord du *N/M Bella Desgagnés*.



« TOUJOURS ÊTRE FIER DE
CE QUE L'ON FAIT, POUR
TOUJOURS ÊTRE FIER DE QUI
ET DE CE QUE L'ON EST »

