



TROISIÈME DE CUISINE

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 et très bien équipée qui produit environ 66 000 assiettes par saison en formule table d'hôte .

Le candidat relève du Chef cuisine et travaille en étroite collaboration avec les autres membres de la cuisine. Il est responsable de la boîte à lunch, de la coupe des légumes, des entrées etc.

EXIGENCES

Formation académique en cuisine d'établissement / pâtisserie

Formation Hygiène et salubrité

Capacité à travailler en équipe

TRANSMETTEZ-NOUS VOTRE CURRICULUM VITAE À:

rh.rni@desgagnes.com

SEULS LES CANDIDATS RETENUS SERONT CONTACTÉS



VENEZ VIVRE L'AVENTURE!

- Poste de relève;
- Contrat de 6 semaines, puis possibilité d'emploi permanent à la saison 2023;
- Salaire compétitif;
- 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 »