



**FAROUCHE, c'est une FERME NORDIQUE et son CAFE, 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 situés 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)/serveur(se) (temps plein ou temps partiel)**

### **RESPONSABILITES**

- ▶ Ouverture/fermeture de la cuisine et de la salle à manger
- ▶ Préparation des aliments (mise en place et service) et breuvages
- ▶ Transformation des récoltes
- ▶ Entretien de la plonge, de la cuisine et de l'air de service
- ▶ Application des règles d'hygiènes et salubrité
- ▶ Participation à l'élaboration des menus
- ▶ Prise en charge des clients
- ▶ Service aux tables, au comptoir ainsi que sur la terrasse
- ▶ Gestion de la caisse et des paiements liés aux factures de la salle à manger

### **QUALIFICATIONS REQUISES**

- ▶ Formation en cuisine ou expérience dans des tâches semblables
- ▶ Bonne maîtrise du français et de l'anglais
- ▶ Expérience à titre de serveur(se) - atout

### **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**

- ▶ Poste à temps plein (environ 35 heures/semaine) ou à temps partiel (environ 20 heures/semaine), selon la disponibilité du candidat(e).



- ▶ Possibilité de faire du 4 jours/semaine pour le poste à temps plein.
- ▶ Disponibilités demandées : semaine, fin de semaine, férié et durant la haute saison, principalement de jour
- ▶ Salaire à partir de 17\$/h, à discuter selon l'expérience, avec partage des pourboires
- ▶ 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
- ▶ Emploi 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.

**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](mailto: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.