



Vous êtes à la recherche d'un milieu de travail stimulant mettant de l'avant les produits locaux ?

Voilà l'opportunité: un vignoble constitué uniquement de cépage noble chauffé grâce à une technologie en instance de brevet (la géothermie) ayant comme devise des vins exception, une érablière de plus de 10,000 entailles en certification biologique ainsi que sa cabane à sucre revisitée et sophistiquée, une distillerie artisanale, un jardin de 40,000 pieds carrés afin de fournir notre boutique et notre salle à manger événementielle de 160 places. Un chai à la fine pointe de la technologie mettant de l'avant des aires publiques hors du commun et des installations de travail complet et agréable dans un milieu où la nature fait un avec l'espace de travail! Et encore plusieurs autres projets à venir. Soyez parmi l'équipe du **Vignoble du Ruisseau** pour contribuer à la création et au développement de ces projets.

Postes annuels offrant un salaire compétitif et congés payés pour la période du 23 décembre à la mi-février.

Directeur de la restauration

Objectif du poste : Voir à l'organisation et la gestion complète de la cuisine et de la salle à manger. Toujours avec un souci d'excellence et de développement. Personne d'expérience voulant laisser sa marque, demandée.

- Coordonner la gestion des ressources humaines de la cuisine et de la salle à manger (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc.)
- Superviser et coordonner l'équipe de service (sommelier, serveur, aide-serveur, barman)
- Superviser et coordonner, avec l'aide du chef exécutif, l'équipe de cuisine
- Superviser et inspecter les aires de services afin d'appliquer en tout temps les normes d'hygiène et de salubrité
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle en tout temps
- Superviser et coordonner les dégustations, les événements de petits et grands déploiements
- Coordonner les réservations d'évènements, de repas et de dégustations
- Apporter son aide à la personne responsable des événements
- Travailler en équipe avec le sommelier

Superviser des rencontres hebdomadaires entre les postes clés de la cuisine et l'équipe de service et de la boutique.

Chef exécutif

Objectif du poste : Voir à l'organisation de la cuisine, de son personnel, la préparation et la création des aliments. Toujours avec un souci d'excellence et d'innovation. Personne d'expérience voulant laisser sa marque, demandée.

- Création des menus et des nouveaux produits boutique
- Responsable des achats
- Voir à la préparation et à la cuisson des aliments
- Organise la mise en place
- Responsable de l'inventaire
- Mettre en pratique les normes en matière de santé et de sécurité au travail
- Exécuter toute tâche relative au bon fonctionnement de la cuisine

- Attitude positive et facilité à travailler en équipe
- Gestion d'équipe du personnel de cuisine
- Souci du détail

D'autres postes sont également à combler : Cuisinier et Pâtissier

Envoyez votre CV à information@levignobleduruisseau.com