



Cuisinier·ère — Équipe cuisine (saisonnier ou permanent)

[English follows]

Espace Old Mill | Stanbridge East (QC)

À **Espace Old Mill**, notre cuisine est guidée par les jardins qui nous entourent. Chaque plat est pensé depuis la semence avec le souci de connecter la production agricole écologique aux arts de la table.

Nous aimons les légumes imparfaits, travaillons les animaux entiers, et cuisinons au rythme des saisons. Chaque geste en cuisine est un acte de respect : pour l'ingrédient, pour le savoir-faire et pour les personnes qui travaillent la terre.

Si cette approche te parle, nous souhaitons te rencontrer..

Nous recherchons des **cuisinier·ères passionné·es** pour compléter notre équipe en vue de la saison estivale (et au-delà).

Ce que nous recherchons

- Expérience en cuisine professionnelle (niveau intermédiaire à avancé)
- Autonomie, rigueur et sens de l'organisation
- Curiosité et désir d'apprendre
- Intérêt marqué pour la cuisine de saison et les produits locaux
- Capacité à travailler en équipe dans un environnement exigeant mais bienveillant

Ce que nous offrons

- Une cuisine où l'on apprend en cuisinant les produits de chaque saison
- Un contact direct avec le **jardin, les fermes et les producteurs**
- Un cadre de travail stimulant, humain et formateur
- La possibilité de vivre une expérience culinaire forte en **milieu rural**

- Un esprit d'équipe basé sur la collaboration et le respect du métier
-

Installation

Si nécessaire, nous pouvons accompagner les candidat·es dans la recherche de logement. Une certaine autonomie et une ouverture à la vie à la campagne sont toutefois essentielles.

Salaire & conditions

- **Salaire horaire : 21 \$ à 23 \$ / heure**, selon l'expérience et les responsabilités + pourboire selon la convention en vigueur.
 - **Poste** : temps plein
 - **Repas** : repas d'équipe fournis pendant les quarts de travail
 - **Évolution** : possibilités réelles de développement professionnel et d'implication à long terme
-

✉ On veut te rencontrer!

Soumets ta candidature : chefs@espaceoldmill.com





Cook — Kitchen Team (Seasonal or Permanent)

Espace Old Mill | Stanbridge East (QC)

At Espace Old Mill, our cuisine is guided by the gardens that surround us. Every dish is conceived from the seed, with the aim of connecting ecological agricultural production to the culinary arts.

We love imperfect vegetables, work with whole animals, and cook to the rhythm of the seasons. Every action in the kitchen is an act of respect: for the ingredient, for the expertise, and for the people who work the land.

If this approach resonates with you, we want to meet you...

We are looking for passionate cooks to complete our team for the summer season (and beyond).

What we are looking for

- Experience in a professional kitchen (intermediate to advanced level)
- Autonomy, rigor, and organizational skills
- Curiosity and a desire to learn
- Strong interest in seasonal cooking and local products
- Ability to work in a team in a demanding but supportive environment

What we offer

- A kitchen where you learn by cooking the products of each season
 - Direct contact with the garden, farms, and producers
 - A stimulating, human, and educational work environment
 - The opportunity to live a strong culinary experience in a rural setting
 - A team spirit based on collaboration and respect for the profession
-

Accommodation

If necessary, we can assist candidates in finding housing. However, a certain degree of autonomy and openness to country living are essential.

Salary & Conditions

- Hourly Wage: \$21 to \$23 / hour, depending on experience and responsibilities + tips according to the current agreement.
 - Position: Full-time
 - Meals: Team meals provided during shifts
 - Growth: Real opportunities for professional development and long-term involvement
-

✉ **We want to meet you!**

Submit your application: chefs@espaceoldmill.com

