



## **Salle à manger**

### **Serveur·euse et Serveur·euse responsable de service**

**Espace Old Mill | Stanbridge East (QC)**

**Saison : mai à octobre**

À **Espace Old Mill**, le service est une extension directe de la ferme. Nous croyons à une hospitalité sincère, incarnée et attentive. Notre équipe de service offre à chacun de nos invité·es une expérience qui met en valeur le travail de la terre qui se trouve derrière chaque ingrédient.

Pour la saison estivale, nous cherchons à compléter notre équipe de **salle à manger** avec des **serveur·euses et des serveur responsable de service** qui souhaitent s'impliquer dans un lieu où le service est pensé comme un métier à part entière.

Travailler en service au Old Mill, c'est une occasion unique d'en apprendre plus sur la production maraîchère, le vin du Québec et la cuisine d'une table fermière. Le tout, dans une ambiance bienveillante et dans le plaisir.

---

#### **Le rôle – en salle à manger**

- Accueillir et accompagner les client·es avec attention et professionnalisme
- Présenter la cuisine, les produits, le jardin et la philosophie du lieu
- Offrir un service fluide, chaleureux et précis
- Travailler en étroite collaboration avec la cuisine et le reste de l'équipe
- Contribuer à une ambiance de travail respectueuse et solidaire
- Possibilité de prendre des responsabilités supplémentaires selon tes intérêts : fleurs, programme de bar, aménagement paysager, boutique et plus encore.

---

#### **Profil recherché – Serveur·euse responsable de service**

- Expérience significative en service de salle (restauration soignée ou gastronomique)

- Grande aisance avec les client·es et gestion du rythme de service
  - Capacité à anticiper, guider et soutenir l'équipe en salle
  - Connaissance de la gastronomie, le vin et les produits du terroir
  - Leadership naturel, calme et bienveillant
  - Connaissance en production agricole un atout
- 

## Profil recherché – Serveur·euse

- Expérience en restauration
  - Attitude positive, fiabilité et sens du détail
  - Désir de développer ses compétences en service et en hospitalité
  - Intérêt pour la cuisine de saison, le vin et les expériences humaines
  - Capacité à travailler en équipe dans un environnement exigeant mais formateur
- 

## Ce que nous offrons

- Une expérience de travail immersive, au cœur d'un projet de **table fermière**
  - Une formation continue sur le menu, les produits et le service
  - Un environnement humain, respectueux et stimulant
  - Un cadre de vie inspirant en **Brome-Missisquoi**
  - Une équipe soudée, fière de son métier
- 

## Salaire & conditions

- **Serveur·euse responsable de service:**
    - Salaire horaire : **13,50\$ à 16,50 \$/h** + pourboires selon convention en vigueur
  - **Serveur·euse junior :**
    - Salaire horaire : **13\$/h** + pourboires selon convention en vigueur
  - **Poste :** saisonnier (mai à octobre), possibilité de long terme
  - **Horaire :** temps plein ou temps partiel
  - **Repas :** repas fournis pendant les quarts de travail
- 

## Installation

Un accompagnement pour la recherche de logement est possible pour les personnes venant de l'extérieur de la région. Une certaine autonomie et une ouverture à la vie en milieu rural sont essentielles.

 **Candidature :** [info@espaceoldmill.com](mailto:info@espaceoldmill.com)

