

Sous-chef — Table fermière

Espace Old Mill | Stanbridge East (QC)

[English follows]

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.

Le rôle

Nous sommes à la recherche d'un·e **Sous-chef** pour jouer un rôle clé au sein de notre brigade et participer activement à l'évolution de notre cuisine fermière.

Il s'agit d'un poste **structurant**, pour une personne qui aime autant cuisiner à haut niveau que soutenir, organiser et faire grandir une équipe.

Profil recherché

- Expérience solide en **cuisine professionnelle de haut niveau**
 - Excellente maîtrise technique et **autonomie dans l'exécution**
 - Capacité à encadrer, transmettre et soutenir une brigade
 - Sensibilité créative ancrée dans la saisonnalité et le produit
 - Aisance avec le travail des **produits entiers** (légumes, carcasses)
 - Intérêt réel pour une approche **table-fermière authentique**
-

Ce que nous offrons

- Une cuisine où l'apprentissage est constant et lié aux saisons
 - Un lien direct avec le **jardin maraîcher et les producteur·rices locaux**
 - Un environnement de travail qui dépasse les murs de la cuisine
 - La possibilité de vivre et travailler dans **Brome-Missisquoi**, une région en plein essor culinaire
 - L'équilibre rare entre **milieu rural** et exigence gastronomique
 - Une équipe engagée, curieuse et profondément humaine
-

Installation & mode de vie

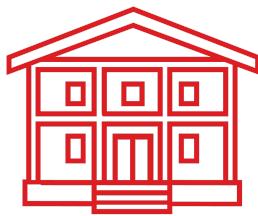
Si tu viens de l'extérieur de la région, nous t'aiderons à trouver un logement et à t'installer. Ce poste demande toutefois une **bonne autonomie personnelle** et une ouverture à la vie en milieu rural, où le rythme des saisons se vit autant au travail qu'au quotidien.

Salaire & conditions

- **Salaire horaire : 23 \$ à 25 \$ / 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 avant le 13 février 2026 :
chefs@espaceoldmill.com





Sous-Chef — Farm-to-Table

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 a dedication to 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 savoir-faire, and for the people who work the land.

The Role

We are looking for a **Sous-Chef** to play a key role within our brigade and actively participate in the evolution of our farm-to-table cuisine.

This is a **hands-on and structural** position for a person who equally enjoys high-level cooking as they do supporting, organizing, and helping a team grow.

Candidate Profile

- Solid experience in **high-level professional cuisine**
 - Excellent technical mastery and **autonomy in execution**
 - Ability to mentor, transmit knowledge, and support a brigade
 - Creative sensibility rooted in seasonality and product
 - Comfort with working with **whole products** (vegetables, carcasses)
 - Genuine interest in an **authentic farm-to-table approach**
-

What We Offer

- A kitchen where learning is constant and tied to the seasons
- A direct link to the **market garden and local producers**

- A work environment that extends beyond the kitchen walls
 - The opportunity to live and work in **Brome-Missisquoi**, a region undergoing a culinary boom
 - The rare balance between **rural environment** and gastronomic demands
 - A committed, curious, and deeply human team
-

Relocation & Lifestyle

If you are moving from outside the region, we will help you find housing and settle in. However, this position requires **good personal autonomy** and an openness to life in a rural setting, where the rhythm of the seasons is experienced both at work and in daily life.

Salary & Conditions

- **Hourly Wage:** **\$23 to \$25 / hour**, depending on experience and responsibilities + tips according to the current agreement.
- **Position:** Full-time
- **Meals:** Team meals provided during shifts
- **Career Growth:** Real possibilities for professional development and long-term involvement

✉ We want to meet you!

Submit your application before February 13, 2026: chefs@espaceoldmill.com

