

Ville où se situe l'entreprise	Nom de l'entreprise	Personne à contacter	Courriel	Téléphone	Poste recherché	Nb de postes disponibles	Début de l'emploi	Durée de l'emploi	Qualifications	Breve description des tâches
Chertsey	Camp familial St-Urbain	David Paradis-Lapointe	david@campfamilial.org	438-788-3493 poste 1	Cuisinier déjeuner	1	20 juin 2019	8 à 12 semaines, possibilités de continuité	Un atout, en cuisine	Réaliser la mie en place pour 50 à 200 personnes pour un menu familial (dentifique pour tous, par exemple, faire 400 crêpes).
Chertsey	Camp familial St-Urbain	David Paradis-Lapointe	david@campfamilial.org	438-788-3493 poste 1	Préposé à l'entretien ménager	4	Dés maintenant jusqu'au 22 juin (pour les étudiants, par exemple)	8 à 18 semaines, selon le désir de l'employé	Aucune	Réaliser la routine d'entretien ménager (boîtes, chambres, aires communes)
Chertsey	Camp familial St-Urbain	David Paradis-Lapointe	david@campfamilial.org	438-788-3493 poste 1	Préposé aux infrastructures	1	Dés maintenant, jusqu'au 22 juin (pour étudiant)	8 à 18 semaines, selon la volonté de l'employé	Expérience manuelle minimale (à déjà travailler avec de l'ouillage) UN ATOUT	Participer à l'entretien des plateaux d'activités ainsi que des bâtiments en général. Faire la routine de vérification quotidienne (embarcations, poubelles, etc.)
Entrelacs	Chalets évason	François Clément	info@chaletsevasion.com	514-248-2052	Préposé/préposée à l'entretien ménager	2	15 mai 2019	52 semaines - poste permanent à l'année	Bonne forme physique, dynamique, autonome, fiable, minutieuse	Ménage général entre les changements de clients de chalets en location. Balayage, changement de lits, nettoyage de salle de bain et cuisine.
Entrelacs	Chalets évason	François Clément	info@chaletsevasion.com	514-248-2052	Préposé à l'entretien des bâtiments et de terrain	2	15 mai 2019	52 semaines - poste permanent à l'année	Bonne forme physique, dynamique, autonome, fiable, facilité d'apprentissage, polyvalent	Travaux variés et manuels (travaux d'entretien des bâtiments, coupe de bois, aménagement paysager, etc.) dans un centre de villégiature
Joliette	Brasserie artisanale Abion	Jason Bussières	brasserieabion@gmail.com	450-759-7482	Aide-Cuisinier	2	Dés maintenant	Temps plein - Temps Partiel	Expérience en cuisine un atout	Montage des assiettes en cuisine, assurer un lieu de travail propre
Joliette	La Distinction	Marie-Pier Langlois	info@distinction.qc.ca	450-759-6900 poste 231	Cuisinier	2	Dés que possible	Indéterminée	1-2 années d'expérience en restauration et/ou cuisine	Exécute des préparations de base, prépare et fait cuire des plats ou des repas complets, montage des plats barquet, prépare et fait cuire des repas spéciaux conformément aux directives du chef cuisinier, lave, pèle et coupe les fruits et les légumes, nettoie, coupe et hache les viandes et les poissons, pèse et prépare les ingrédients, surveille la cuisson des plats, aide au montage des assiettes, range les aliments pour la conservation, nettoie le poste de travail ainsi que les accessoires, respecte les normes de santé et de sécurité au travail. Autres tâches connexes.
Joliette	La Distinction	Marie-Pier Langlois	info@distinction.qc.ca	450-759-6900 poste 231	Plongeur	1	Dés que possible	Indéterminée	Expérience en restauration; fort esprit d'équipe et habiletés relationnelles	Lave la vaisselle, les verres, les ustensiles, les marmites et les casseroles à la main ou à la machine, range la vaisselle à l'endroit prévu, récurse les marmites et les casseroles et, au besoin, nettoie et polt l'argenterie, balais et lave le plancher de la cuisine ainsi que des aires d'entreposage (chambre froide, ..), ouvre et ferme la cuisine au besoin en tenant compte de la fermeture des équipements et verrouillage de certains espaces (réserve, congélateur, chambre froide). Autres tâches connexes.
Joliette	Brasserie artisanale Abion	Jason Bussières	brasserieabion@gmail.com	450-759-7482	Service	1	Dés maintenant	Temps partiel fété avec possibilité de prolongement à l'automne	Expérience en service requise	Service au tables
Joliette	La Distinction	Marie-Pier Langlois	info@distinction.qc.ca	450-759-6900 poste 231	Sous-chef	1	Dés que possible	Indéterminée	Minimum de 5 ans d'expérience en cuisine; DEP en cuisine ou expérience pertinente	Assister le chef de cuisine dans la gestion des ressources humaines (embauche du personnel, formation, répartition du travail, gestion des conflits, etc.), gérer les ressources financières (contrôle de coûts de fonctionnement) et matérielles (gestions des inventaires, négociations avec les fournisseurs) qui sont faites par la direction, s'assurer de la satisfaction de la clientèle et traitement des plaintes s'il y a lieu, travailler en coordination avec le département des ventes et de service, participer aux réunions de gestion en l'absence du chef de cuisine, élaborer des menus, passer les commandes de nourriture, gérer l'inventaire, superviser l'ensemble des activités de la cuisine (propreté, respect des normes, qualité et fraîcheur des aliments), cuisinier d'excellents plats.
Lanoraie	Aux Pieds des Noyers - Vignoble / Traiteur	Manon Dazé	contact@auxpiedsdesnoyers.com	450-887-1050	Aide agro-touristique	2	1er juin 2019	8 semaines	Étudiants de 16 à 25 ans / intérêt dans le travail extérieur / Respect de l'environnement	diverses tâches reliées à La viticulture : entretien de la vigne, désherbage, taille, plantation, tonie, diverses tâches reliées à la vinification / embouteillage, entretien de l'équipement et des lieux / étiquetage, habilité à conduire petits équipements à moteur (tondeuse). Aide en service à la clientèle / visite champs/ chai / dégustation
Lanoraie	Aux Pieds des Noyers - Vignoble / Traiteur	Manon Dazé	contact@auxpiedsdesnoyers.com	450-887-1050	Aide-cuisinière - service à la clientèle	1	1er juin 2019	8 semaines	Étudiants de 16 à 25 ans / Intérêts dans l'élaboration et service de repas / Respect de l'environnement	Production de repas service de restauration et traiteur / (Certification Terroirs et Saveurs du Québec), Production de produits gourmands et produits dérivés de la vigne (transformation /embouteillage/ étiquetage), Entretien et nettoyage des lieux (cuisine / restauration / salle à manger / chapiteau), Entretien et nettoyage des équipements de travail (frigos, batteurs etc)
Lanoraie	Fraises Gaélan Roy	SOPHIE BÉLISLE	info@fraisesroy.com	450-887-0893	Caissier (ère) - Préposé (e) marché de fruits & légumes	2	1er juin 2019	13 à 17 semaines	Avoir de l'entrain, aimer travailler avec le public, savoir compter, être autonome, ponctuel et honnête. Avoir 17 ans et. Bienvenue aux retraités	Accueillir et servir les clients, se servir d'une caisse et balancer la caisse en fin de journée. S'assurer que les fruits & légumes demeurent en bon état de vente tout au long de la journée, faire la rotation des aliments, tenir le marché propre en tout temps. Recevoir et placer les commandes, répondre au téléphone.
Lanoraie	Fraises Gaélan Roy	SOPHIE BÉLISLE	info@fraisesroy.com	450-887-0893	Livreur de soir et de nuit	1	1er juin 2019	13 à 17 semaines	Être en mesure de conduire un camion de livraison ou un pick-up avec remorque sans permis spécial, la classe 5 est parfaite pour livrer ou pour rapporter de la marchandise sur palette. Bienvenue aux retraités	Faire le trajet Lanoraie-Montréal aller-retour 2 fois par semaine dans un camion de livraison et ou pick-up avec remorque sans permis spécial, la classe 5 est parfaite pour livrer ou pour rapporter de la marchandise sur palette. Bienvenue aux retraités
Lanoraie	Fraises Gaélan Roy	SOPHIE BÉLISLE	info@fraisesroy.com	450-887-0893	Préposé kiosque de fruits & légumes	2	1er juin 2019	13 à 17 semaines	Avoir de l'entrain, aimer travailler avec le public, savoir compter, être autonome, ponctuel et honnête. Avoir 16 ans et. Bienvenue aux retraités	Tenir un petit kiosque de fruits & légumes à l'extérieur les fins de semaines du 1er juin au 29 septembre. Accueillir et servir les clients, tenir un registre de caisse et balancer la caisse en fin de journée. S'assurer que les fruits & légumes demeurent en bon état de vente tout au long de la journée. Garder l'endroit propre en tout temps.
Lavaltrie	Maison Rosalie-Cadron	Sophie Lemercier	direction@maisonrosaliecadron.org	450-586-7272	Guide-animateur	2	26 juin 2019	7 semaines	Être admissible aux programmes Jeunesse Canada au Travail	Assurer l'accueil et le tour guidé des visiteurs, collaborer à l'animation des groupes, vendre des articles de la boutique, faire l'entretien quotidien de la maison et du potager
Mandeville	Centre du Pourvoyeur Mastigouche Lee	Koubek Helen	hkoubek@xplornet.ca	450-835-2533	Bar restaurant	1	Début mai	5 mois	Bon humeur	Service au bar et salle à manger
Mandeville	Centre du Pourvoyeur Mastigouche Lee	Koubek Helen	hkoubek@xplornet.ca	450-835-2533	Cuisinière	1	Début mai	5 mois		Prépare les repas (menu à faire), gère la cuisine.
Mandeville	Centre du Pourvoyeur Mastigouche Lee	Koubek Helen	hkoubek@xplornet.ca	450-835-2533	Réceptionniste	1	Début mai	5 mois	Facilité avec les clients	Répondre aux clients, téléphone, prendre les réservations.
Mascouche	Buffet des Continents Mascouche	Jackie	jackebottine@hotmail.com	450-968-1099	Hôtesse	2	Mai 2019	Partiel semaine et fin de semaine	Sourire et dynamisme	Recevoir les clients et attribuer leur table, répondre au téléphone
Mascouche	Buffet des Continents Mascouche	Jackie	jackebottine@hotmail.com	450-968-1099	Pizza men et cuisine chinoise	2	Mai 2019	Partiel ou temps plein	1 an d'expérience	Formation sur place
Mascouche	Buffet des Continents Mascouche	Jackie	jackebottine@hotmail.com	450-968-1099	Plongeur	2	Maintenant	Partiel ou temps plein	aucune	
Notre-Dame-de-la-Merci	Municipalité Notre-Dame-de-la-Merci	Chantal Soucy	chantal.dj@mun-ndm.ca	819-424-2113 poste 7205	Étudiant Préposé(e) au Parc de la rivière Dufresne	1	24 juin 2019	8 semaines jusqu'au 17 aout 2019	Service à la clientèle, enteten du site et respect de la réglementation	35 heures /sem. 13.50 \$/heure accueille, dirige, voir à la sécurité des visiteurs, entretien du sentier parc et plage et respect de la réglementation. Promouvoir les activités et entreprises de Notre-Dame-de-la-Merci
Notre-Dame-de-la-Merci	Municipalité Notre-Dame-de-la-Merci	Chantal Soucy	chantal.dj@mun-ndm.ca	819-424-2113 poste 7205	Journalier(ère), parc et bâtiment (19.90 \$/heure 40 heures / semaine)	1	27 mai 2019	Début mai à la fin octobre	Expérience pertinente dans la maintenance générale de bâtiments, dans l'aménagement paysager et l'entretien général de pelouses. Habilité à utiliser de l'ouillage pour la réalisation de travaux manuels. Détenir un permis de conduire classe 5. Capacité à travailler en équipe, autonomie, initiative et débrouillardise. Excellente condition physique et résistance aux écart de température.	Effectuer des travaux dans divers secteurs d'activités tels que : le réseau d'infrastructures, la voirie, l'entretien paysager, l'arrosage de fleurs, l'entretien général de la pelouse, l'entretien général des places publiques et des équipements de parc ainsi que l'entretien des bâtiments municipaux. Conduire un tracteur pour tondre la pelouse, manœuvrer les outils mécaniques, faire la vérification et l'entretien de véhicules.
Notre-Dame-de-la-Merci	Municipalité Notre-Dame-de-la-Merci	Chantal Soucy	chantal.dj@mun-ndm.ca	819-424-2113 poste 7205	Secrétaire réceptionniste (2 jours semaine)	1	17 juin 2019	À l'année	Excellent français, service à la clientèle, personne polyvalente	Accueillir, répondre et informer les citoyens. Répondre au téléphone, prendre les messages, les rendez-vous, les réservations de salle. Gestion du courrier et de toute correspondance incluant les courriels. Gestion de la petite caisse (encaissement et facturation)
Rawdon	Restaurant La Lanterne	Josiane Chartier	josianechartier@hotmail.com	514-809-5812	Aide-cuisinier de jour et de fin de semaine	1	Immédiatement	52 semaines	Expérience en restauration	Voir à la Préparation des commandes, Faire de la Préparation, Rapidité d'exécution, Apprendre rapidement
Rawdon	Restaurant La Lanterne	Josiane Chartier	josianechartier@hotmail.com	514-809-5812	Aide-cuisinier de soir et fin de semaine	2	Immédiatement	52 semaines	Expérience en restauration	Aider les cuisiniers à la préparation des plats et voir à la mise en place pour sortir les commandes, travail d'équipe
Repentigny	Au doc motel	claudie feng	info@audocmotel.com	450-5854211	Préposé à l'entretien	1	1er juin 2019	Permanent	Honnête, ponctuel, travaillant	Faire le ménage des chambres du motel
Saint-Côme	Treccarè Microbrasserie Inc.	P-H Marsolais	ph@treccaremicrobrasserie.com	450-541-5111	Aide cuisinier	2	M-juin	12 semaines	Base en cuisine	Aide-cuisine. Montage d'assiettes pour la station froide et les entrées et desserts.

Saint-Côme	Camp musical Père Lindsay	Marie-Christine Coulombe	rh@campmusicalperelindsay.com	514-641-0777	Assistant.e chef cuisinier	1	20 juin 2019	8,5 semaines	Détener un diplôme de formation professionnelle en cuisine professionnelle ou détenir une expérience probante de cuisinier d'au moins 2 ans.	Sous la responsabilité du chef cuisinier, l'assistant.e chef cuisinier est amené à organiser et à aider à la préparation du service alimentaire et au suivi des bonnes pratiques attendues dans une cuisine, notamment : effectuer diverses tâches de préparation, cuisson, transformation et conservation des aliments; participer au service des repas dans le respect des horaires; collaborer à la gestion des inventaires, à la bonne manipulation des aliments et à la gestion des allergies; respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans une cuisine; pouvoir remplacer temporairement le chef cuisinier au besoin. Exigence : demeurer sur le site pendant la durée du mandat ou demeurer à proximité. Conditions d'emploi. Contexte : service 140 campeurs et 60 employés en même temps. Dates d'emploi : 20 juin au 17 août 2019. Horaire : 40 heures par semaine, horaire à établir avec le chef cuisinier. Rémunération : à discuter. Avantages : chambre individuelle et repas fournis; service de garde disponible pour les enfants du candidat ou de la candidate durant l'emploi.
Saint-Côme	Zec Lavigne	Karl Lacouvé ou Cynthia Beausejour	dg@zeclavigne.com	450-884-5521 Poste 223 ou 224	Journalier	3	Mi-mai	Saisonnier ou possible de permanent (30 semaines)	Disponibilité, honnêteté et ponctuel	Travail terrain
Saint-Côme	Trécaré Microbrasserie Inc.	P-H Marsolais	ph@treccarmicrobrasserie.com	450-541-5111	Plongeur	2	Mi-juin	12 semaines	aucune	effectuer le lavage de la vaisselle en général, plus quelques tâches reliées au nettoyage global de la cuisine lors des fins de soirées
Saint-Côme	Zec Lavigne	Karl Lacouvé ou Cynthia Beausejour	dg@zeclavigne.com	450-884-5521 Poste 223 ou 224	Préposée poste d'accueil	1	Mi-mai	26 semaines	Secondaire	Accueil, répondre au téléphone, inscrire clients
Saint-Côme	Camp musical Père Lindsay	Marie-Christine Coulombe	rh@campmusicalperelindsay.com	514-641-0777	Responsable des premiers soins	4	2019-06-23; 2019-07-07; 2019-07-21; 2019-08-04.	2 semaines (ou plus selon la disponibilité du candidat.e	Membre de l'Ordre des infirmières et des infirmiers du Québec (OIQ); Détenir une certification de premiers soins et RCR.	Responsabilités : Supervision du processus de distribution des médicaments (et d'administration au besoin) et du dossier des allergies alimentaires; suivi de l'hygiène et de l'état de santé des campeurs et des employés du Camp; gestion du local des premiers soins et des fiches santé des campeurs; Intervenir en situation d'accident et d'urgence, faire de la prévention, communication avec certains parents avant le séjour pour obtenir tous les renseignements pertinents; Suivi des normes, procédures et protocoles en vigueur. Exigences : demeurer sur le site pendant la durée du mandat. Posséder un permis de conduire valide et l'usage d'un véhicule. Conditions d'emploi: Dates d'emploi : 23 juin au 6 juillet 2019 et/ou 7 au 20 juillet 2019 et/ou 21 juillet au 3 août et/ou 4 au 17 août 2019, selon les disponibilités du/de la candidate. Contexte : environ 140 campeurs et 60 employés. Rémunération : à discuter. Avantages : chambre individuelle et repas fournis; service de garde disponible pour les enfants du candidat ou de la candidate durant l'emploi.
Saint-Didace	Chalets Nature	Desilets Marc	info@chaletsnature.ca	1 450 835 3874/ 450 835 0449	Marketing web	1	20 mai 2019	4 mois	Vente promotion du site	Savoir correspondre avec client au téléphone ou avec les courriels. Tenir à jour mes page sur le web. Savoir cibler client potentiel, faire entretien ménageur .
Saint-Gabriel-de-Brandon	Cache du lac	Caroline	info@cachedulac.com	450 271-8217	Cuisinier serveuse	2	Ter juin 2019	14 semaines		Service au table et aide cuisinière
Saint-Jean-de-Matha	Auberge de la Montagne Coupée	Suzie Beaudry	suzie.beaudry@montagnecoupee.com	450-886-3891 poste 600	Cuisinier cuisinière	1	Dès que possible	À l'année temps plein (25 à 30 heures)	DEP cuisine	Un cuisinier est un employé des services de production alimentaire dont le métier est de préparer et de faire cuire des aliments à partir de recettes et de menus, planifier son travail, analyser le travail à faire, examiner les réserves et ingrédients disponibles, décortiquer et ordonner le travail à faire, réaliser une recette, effectuer la mise en place, préparer les aliments : les fonds et sauces, les potages, les plats à base de viande ou de volaille, les plats à base de pâtes, farinages et œufs, les plats à base de crustacés et de poissons, les plats à base de légumes et fruits, les desserts de base, réserver, effectuer le service, organiser son aire de service, contrôler la qualité des plats préparés, dresser les mets, assurer la conservation, identifier les aliments à conserver, déterminer la méthode de conservation, préparer les aliments en vue de leur conservation, contrôler la conservation, entretenir le poste de travail et les outils, maintenir en ordre le poste de travail, entretenir les outils et les équipements, nettoyer et asséptiser, appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité.
Saint-Jean-de-Matha	Club de Golf St-Jean de Matha	Andrée Champagne	a.champagne@cvc-lanaudiere.com	450-886-0321 poste 309	Femme de Chambre (hébergement)	2	Mi-Juin	Saison estivale	Entretien ménage pour les chambres, nettoyage, balayuse, aimer travailler en équipe	
Saint-Jean-de-Matha	Club de Golf St-Jean de Matha	Andrée Champagne	a.champagne@cvc-lanaudiere.com	450-886-0321 poste 309	Plongeurs (vaisselle)	2	Juillet	Temps plein	Effectuer les tâches pour la vaisselle, recevoir les commandes et nettoyer son poste de travail...	
Saint-Jean-de-Matha	Auberge de la Montagne Coupée	Suzie Beaudry	suzie.beaudry@montagnecoupee.com	450-886-3891 poste 600	Serveur-serveuse Banquet	2	13 juillet 2019	Occasionnel, à l'année	Expérience en restauration	Sous la responsabilité du Maître d'Hôtel, l'employé.e en service effectue les tâches suivantes: démonter et nettoyer la salle de réception avant, pendant et après le service; effectuer le service de la nourriture et des boissons Aider à l'entretien des locaux accueillir les clients Applique les règles d'hygiène et de salubrité; Applique les règles de santé et sécurité; accomplir toute autre tâche connexe assignée par la direction.
Saint-Jean-de-Matha	Auberge de la Montagne Coupée	Suzie Beaudry	suzie.beaudry@montagnecoupee.com	450-886-3891 poste 600	Serveur-Serveuse service alimentaire	1	Dès que possible	Temps plein à l'année	DEP en service alimentaire à l'atout mais expérience en restauration 1 an et plus	Un préposé au service des mets et boissons a pour fonction de servir la clientèle aux tables en expliquant le menu et la carte des boissons, en consultant et en suggérant d'autres possibilités pour accroître les ventes, en prenant les commandes, en apportant les repas et les boissons demandés et en faisant régler l'addition une fois le repas terminé. Il doit interagir avec la clientèle de façon à générer une relation et une ambiance reflétant les caractéristiques de l'établissement, ainsi qu'à utiliser ses compétences interpersonnelles, son sens de la psychologie des relations et ses connaissances des produits pour répondre aux attentes de la clientèle, voire pour les surprendre. Il doit également accomplir son travail tout en assurant le respect des normes de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité, aménager la salle ou sa section en fonction des réservations, dresser les tables, effectuer la mise en place dans les aires de service, préparer le système de point de vente et le fonds de caisse Vérifier la mise en place finale
Saint-Jean-de-Matha	Club de Golf St-Jean de Matha	Andrée Champagne	a.champagne@cvc-lanaudiere.com	450-886-0321 poste 309	Serveur(se) temps partiel	3	Juillet	12 semaine temps partiel	Qualité requises de serveur(se)	Service de Restauration, connaissance de Maître D, et tout ce qui vient avec le poste de restauration....
Saint-Lin-Laurentides	Ville de Saint-Lin-Laurentides	Maryse Pilon	tourisme@saint-lin-laurentides.com	450 439-3130 poste 7275	Gestion de l'information	1	15 mai 2019	8 semaines	Niveau d'étude : Secondaire / Bilingue / Un plus : Permis d'embarcation de plaisance	Faire de la recherche afin de mieux répondre aux appels, courriels et personnes au sujet du bureau d'information touristique afin de bien les diriger. Donner des points d'intérêt et de l'information sur ses points et les lieux culturels Vente des cartes géographiques et remettre les guides touristiques des régions. Entretien des présentoirs. Autres tâches connexes
Saint-Lin-Laurentides	Ville de Saint-Lin-Laurentides	Maryse Pilon	tourisme@saint-lin-laurentides.com	450 439-3130 poste 7275	Hôtesse d'accueil du bureau d'information touristique	1	26 mai 2019	8 semaines	Niveau d'étude : Secondaire / Bilingue / Un plus : Permis d'embarcation de plaisance	Répondre aux appels, courriels et personnes au sujet du bureau d'information touristique afin de bien les diriger. Vente des cartes géographiques et remettre les guides touristiques des régions. Entretien des présentoirs. Autres tâches connexes
Saint-Lin-Laurentides	Ville de Saint-Lin-Laurentides	Maryse Pilon	tourisme@saint-lin-laurentides.com	450 439-3130 poste 7275	Manœuvre	2	2019-06-09	8 semaines	Niveau d'étude : Secondaire / Un plus : Permis d'embarcation de plaisance	Location des embarcations nautiques (canot, kayak, ponton et autres). Faire l'entretien. Assurer la sécurité des participants. Autres tâches connexes
Saint-Lin-Laurentides	Ville de Saint-Lin-Laurentides	Maryse Pilon	tourisme@saint-lin-laurentides.com	450 439-3130 poste 7275	Manœuvre et entretien paysager	1	23 juin 2019	8 semaines	Niveau d'étude : Secondaire / Un plus : Permis d'embarcation de plaisance	Faire l'entretien des lieux, du quai, du parc et du pavillon Beaudon (Bureau d'information touristique) Préparer une activité de sensibilisation avec le camp de jour de la Ville. Location des embarcations nautiques (canot, kayak, ponton et autres). Faire l'entretien. Assurer la sécurité des participants. Autres tâches connexes
Saint-Michel-des-Saints	Auberge du Lac Taureau	Ressources Humaines	ressourceshumaines@lactaureau.com	450-833-1814 poste 8433	Aide cuisinier	2	20 juin 2019	15 semaines	Formation professionnelle de base en cuisine. Posséder au minimum 6 mois d'expérience. Connaître et respecter les règles d'hygiène et salubrité.	Responsable de la mise en place, sur la table froide du buffet des salles à manger, des plateaux de fruits et des salades selon l'horaire de la journée. Il est responsable d'assurer le nettoyage, le coupe et la cuisson des aliments ainsi que de la mise en place des mets froids
Saint-Michel-des-Saints	Auberge du Lac Taureau	Ressources Humaines	ressourceshumaines@lactaureau.com	450-833-1814 poste 8433	Animateur	2	15 juin 2019	15 semaines	Avoir du leadership, un bon esprit d'équipe, créatif, dynamique, Avoir une excellente condition physique et étant capable de supporter des conditions climatiques variables. Avoir des habiletés naturelles pour les relations humaines et pour le service à la clientèle. Avoir des habiletés de communication et qui sait verbaliser clairement ses idées. Maîtrise de la langue anglaise et française à l'oral.	Responsable de l'animation et de l'encadrement des activités destinées à des groupes d'adultes, d'adolescents et d'enfants. Il a comme fonction de préparer et d'animer des activités récréatives dans le but de rendre le séjour des clients agréable et satisfaisant. Il explique les différentes activités, répond aux questions des participants et maintient la dynamique et la participation de tous.
Saint-Michel-des-Saints	Auberge du Lac Taureau	Ressources Humaines	ressourceshumaines@lactaureau.com	450-833-1814 poste 8433	Entretien Ménager	3	15 juin 2019	15 semaines	Avoir de la rigueur et de la discipline et être en bonne forme physique	Accomplir un ensemble de tâches visant à assurer le confort des clients durant leur séjour dans l'établissement. Il est responsable de nettoyer, d'entretenir et de remettre en ordre les chambres selon les procédures en vigueur.
Saint-Michel-des-Saints	Auberge du Lac Taureau	Ressources Humaines	ressourceshumaines@lactaureau.com	450-833-1814 poste 8433	Préposé à l'accueil	1	20 juin 2019	20 semaines	Assise à travailler dans un environnement informatisé et avec des caisses. Habiletés en communication interpersonnelle et avoir le sens de l'approche client développé. Capacité à gérer son stress et garder son calme. Capacité à répondre à plusieurs demandes à la fois en étant réactif, débrouillard et polyvalent.	Responsable d'exécuter diverses activités reliées à la réservation, à l'accueil et au départ des clients. Il assure un service continu à la clientèle en répondant à toutes demandes de renseignements. Il s'assure que les systèmes d'information sur la clientèle sont mis à jour régulièrement et communique avec les différents services concernés pour faire suivre les demandes des clients.
Saint-Michel-des-Saints	Auberge du Lac Taureau	Ressources Humaines	ressourceshumaines@lactaureau.com	450-833-1814 poste 8433	Préposé aux aires communes	1	15 juin 2019	15 semaines	Avoir de l'autonomie, minutie, entretient, polyvalence, courtoisie. Bonne condition physique. Capacité à travailler debout et à se pencher.	Entretien des lieux, les équipements et les installations afin d'assurer la propreté des lieux et de rendre agréable le séjour de la clientèle.

Saint-Michel-des-Saints	Auberge du Lac Taureau	Ressources Humaines	ressourceshumaines@lactaureau.com	450-833-1814 poste 8433	Serveur	2	15 juin 2019	15 semaines	Très bonnes aptitudes à l'approche client, courtoisie et entregent. Faciliter à transiger avec plusieurs demandes à la fois. Capacité à conjuguer avec des opérations pressantes. Capacité à travailler debout longtemps et à transiger avec de l'argent.	Il assure à notre clientèle une expérience client de la plus haute qualité. Il effectue la mise en place du restaurant, s'assure de planifier le matériel nécessaire pour le service, s'occupe de la clientèle pour le service de la nourriture et des boissons, fait la facturation.
Saint-Roch-de-l'Achigan	Restaurant le St-Ours	Justine Hamelin	info@stours.ca	450-705-6877	Aide cuisinier	1	Maintenant	Long terme	DEP	Aide -cuisinier
Sainte-Béatrix	Havre Familial	Philippe Morand	pmorand@havrefamilial.com	450-883-2271	Préposé à l'entretien des sentiers et des espaces verts	1	24 juin 2019	10 semaines	Étudiant, bonne forme physique, aime travailler à l'extérieur, autonome, débrouillard et ponctuelle.	Entretien des différents sentiers, créer et aménager de nouveaux sentiers, entretenir les espaces verts du site.
Sainte-Émile-de-l'Énergie	Auberge du Vieux Moulin	Yves Marcoux	info@auberge-lanaudiere.com	450-884-0211	Commis débarrasseur (boss boy ou boss girl)	1	14 mai 2019	Indéterminé	Avoir de l'entregent, belle personnalité, capable d'interagir avec les clients	Débarrasser les tables, préparer et servir le dessert.
Sainte-Émile-de-l'Énergie	Auberge du Vieux Moulin	Yves Marcoux	info@auberge-lanaudiere.com	450-884-0211	Femme de chambre	1	15 mai 2019	Indéterminé		Balayer, essuyer, laver, les parquets; épousseter les meubles et passer l'aspirateur sur les moquettes et les tapis, faire les lits, changer les draps et assurer la distribution des serviettes et accessoires de toilette; donner aux clients des fournitures supplémentaires; nettoyer, désinfecter et astiquer les accessoires dans les salles de bain; nettoyer et désinfecter les lieux publics, tels que les cabines de déshabillage, les douches, ramasser et vider les poubelles; déclarer et ranger les objets perdus; donner, s'il y a lieu, des renseignements de base sur les installations de l'établissement.
Terrebonne	Société de développement culturel de Terrebonne (SODECT)	Marika Gauthier	mgauthier@sodect.com	450-471-9578	Adjoint(e) administratif(ve) (cadre intermédiaire)	1	Dès que possible	Poste permanent	DEC ou Bac	Gestion d'agenda, planification des réunions (CA par exemple), support aux projets de la direction, etc.
Terrebonne	Société de développement culturel de Terrebonne (SODECT)	Marika Gauthier	mgauthier@sodect.com	450-471-9578	Aide-horticulteur(trice)	1	6 mai 2019	Jusqu'au 3 octobre 2019	DEP ou autre	Jardinier, préparation des terres, plantations de produits annuels, etc.
Terrebonne	Écurie aux deux Tileuls	Nathalie Séguin	info@ecurie2tileuls.com	438-502-3060	Assistant guide touristique équestre	2	22 juin 2019	18 semaines	Avoir une expérience de randonneurs/avoir déjà travaillé dans un centre équestre (un atout)	Assister le guide dans ses fonctions; Préparer les chevaux pour les randonnées; Nettoyer les enclos; Être en mesure de monter un cheval.
Terrebonne	Centre de Golf Le Versant inc.	Nadia Di Menna	info@golfeversant.com	450-964-2251	Commis débarrasseur	2	21 mai 2019	5 mois	Expérience (un atout)	Assister les serveurs lors du service, torpiller et préparation des salles.
Terrebonne	Batiment B	Mathieu Lajpé	info@batimentb.ca	450-964-3939	Cuisinier	3	Maintenant	2 emplois pour 16 semaine, 1 emploi temps plein	1 minimum	Effectuer la préparation et la transformation de nourriture. Effectuer le service des repas. Assurer le service lors d'événements spéciaux.
Terrebonne	Centre de Golf Le Versant inc.	Nadia Di Menna	info@golfeversant.com	450-964-2251	Cuisinier	1	21 mai 2019	5 mois	Expérience requise, formation (un atout)	Travailler en équipe avec le sous-chef et le chef exécutif dans la mise en place et la préparation des repas (pur et sor)
Terrebonne	Société de développement culturel de Terrebonne (SODECT)	Marika Gauthier	mgauthier@sodect.com	450-471-9578	Guide d'accueil	1	juin 2019	Septembre 2019	Pas de qualifications précises. La personne doit être scolarisée	Accueillir les visiteurs et les guider.
Terrebonne	Écurie aux deux Tileuls	Nathalie Séguin	info@ecurie2tileuls.com	438-502-3060	Guide touristique équestre	2	22 juin 2019	18 semaines	Être certifié cavalier randonneur ou démontrer une expérience équivalente	Mener et gérer un groupe de 4 cavaliers; assurer une randonnée sécuritaire de 50 minutes à la fois. 5 plages horaires par jour sont offertes; apporter les mesures nécessaires en cas d'incident et prendre les décisions qui s'imposent; panser les chevaux, seller et enseigner les règles de base aux clients avant la randonnée.
Terrebonne	Centre de Golf Le Versant inc.	Nadia Di Menna	info@golfeversant.com	450-964-2251	Maitre d'hôtel banquet	1	21 mai 2019	1000 heures	Expérience requise, bilingue, formation (un atout)	Accueillir les clients, préparation des salles, direction et supervision de l'équipe pendant le service.