

- **Saisonnier (1e mai au 30 septembre 2025)**
- **Tôt le matin**
- **2 postes de disponibles**
- **Salaire à discuter**

ENTRETIEN MÉNAGER

DESCRIPTION

Nous recherchons des employés d'entretien ménager responsables et organisés pour maintenir la propreté et l'hygiène de notre restaurant et de notre théâtre. Vous souhaitez donner un coup de pouce pour faire briller nos établissements ? Ne cherchez plus, nous avons l'opportunité parfaite pour vous ! Alors, qu'est-ce que vous attendez ? Rejoignez-nous et transformez votre lieu de travail en un coin de paradis, à seulement 25 minutes de Montréal, sur un golf enchanteur !

VOTRE QUOTIDIEN

- Restaurant des Hirondelles: Entretien des trois salles de réception, de la cuisine (deux étages), du hall d'entrée, des salles de bain. Laver les planchers et désinfecter les surfaces principales conformément aux accords établis.
- Théâtre des Hirondelles: Nettoyage du hall d'entrée, des salles de bain, des loges et des planchers de la salle.
- Entretien général : Balayer, laver les planchers, vider les poubelles et dépoussiérer.
- Nettoyage en profondeur : Effectuer des tâches de nettoyage approfondi selon un calendrier prédéfini (par exemple : lavage des fenêtres, nettoyage des filtres de ventilation).
- Approvisionnement: Remplir les fournitures dans les cabinets de salles de bain.
- Nettoyer les espaces communs et effectuer d'autres tâches selon les besoins, selon une liste fournie.

PROFIL RECHERCHÉ

- Capable de travailler dans un environnement à fort volume.
- Pouvoir travailler très tôt le matin
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales
- Être ponctuel, courtois et avoir une présentation soignée;
- Avoir le souci du détail et être assidu au travail.
- Bonne condition physique et capacité à soulever des charges légères.
- Capacité à travailler de manière autonome et en équipe
- Équipements déjà sur place

CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Équipe passionnée et dynamique
- poste saisonnier et horaire fixe
- billet pour la générale du spectacle et rabais pour la saison 2025 pour le spectacle.

- **Saisonnier (12 juin au 23 août 2025)**
- **Temps partiel 20 heures par semaine**
- **Salaire à discuter + partage pourboires***
(selon les règles de partage de la cie)

Barman/Barmaid

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hironnelles ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe du théâtre et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN

- Préparer les cocktails-vins-bières pour les clients et gérer le paiement
- Accueillir les clients et s'assurer qu'ils passent un bons moments
- Mise en place du bar et entretien
- Gérer et réapprovisionner le bar en fournitures et en inventaire avec la directrice
- Maintenir l'espace de travail propre et organisé
- Assister à la mise en place et au rangement avant et après les heures d'ouvertures,

PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir 18 ans ou plus
- Être disponible du jeudi au samedi à partir du 13 juin au 23 août 2025.
- Faire preuve d'initiative, d'entregent, d'une habileté pour les communications orales, capacité à travailler en équipe et résistance au stress, bonne condition physique et démontrer un sens de l'organisation;
- Connaître les recettes de cocktails classiques.
- Être disponible du jeudi au samedi à partir du 13 juin au 23 août 2025.
- Capable de travailler dans un environnement à fort volume et sous pressions
- Attitude positive et esprit d'équipe

CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe de feu qui déborde d'énergie !
- Formation sur place et une lettre de recommandation à la fin de l'été, parce qu'on adore les super-héros !
- Des soirées qui filent à la vitesse de l'éclair, accrochez-vous !
- Partage de pourboire, parce que l'entraide, c'est la clé !
- Accès à la générale de spectacle et 2 billets pour un festin théâtral en 2025, la soirée de rêve !

RESTAURANT HIRONDELLES

5000 chemin des Grands-Coteaux
St-Mathieu-de-Beloil(Qc) J3G 6X4

- **Saisonnier (12 juin au 23 août 2025)**
- **Temps partiel 18 heures par semaine**
- **Salaires à discuter**

Responsable de salle

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hirondelles et de son service traiteur ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe de restauration et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN

- Accueillir les clients du restaurant et les diriger vers leur table selon le plan de salle préétabli.
- Être présent lors de l'arrivée des groupes pour répondre à leurs besoins et leur expliquer le fonctionnement du service.
- Assister la directrice dans l'élaboration des plans de salle et dans l'organisation, si nécessaire.
- À la fin du service, collaborer avec l'équipe de service pour la mise en place de la fermeture et s'assurer que toutes les tâches sont exécutées.
- Partager votre expertise sur le menu afin de répondre efficacement aux questions et aux demandes spéciales des clients.
- Veiller à la satisfaction des clients tout au long des différents services.
- Offrir une expérience personnalisée et garantir un service client conforme aux normes du Restaurant des Hirondelles.

PROFIL RECHERCHÉ

- Faire preuve d'initiative, de sociabilité, de solides compétences en communication orale, ainsi que d'une capacité à travailler en équipe.
- Posséder une résistance au stress et une bonne condition physique.
- Avoir de l'expérience dans le domaine du service.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (un atout).
- Disponibilité requise du jeudi au samedi, du 13 juin au 23 août 2025.
- Capacité à évoluer dans un environnement à fort volume.
- Aptitude à motiver et à former une équipe.
- Être âgé de plus de 18 ans.

CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe de feu qui déborde d'énergie !
- Formation sur place et une lettre de recommandation à la fin de l'été, parce qu'on adore les super-héros !
- Des soirées qui filent à la vitesse de l'éclair, accrochez-vous !
- Accès à la générale de spectacle et 2 billets pour un festin théâtral en 2025, la soirée de rêve !

- **Saisonnier (12 juin au 23 août 2025)**
- **Temps partiel 20 heures par semaine**
- **Salaire minimum**

PRÉPOSÉ AU STATIONNEMENT

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hironnelles et de son service traiteur ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN

- Accueillir les clients et les orienter vers les espaces de stationnement disponibles.
- Guider les autobus vers les emplacements désignés et informer le préposé de billetterie de leur arrivée.
- Orienter les personnes à mobilité réduite vers les stationnements réservés.
- Veiller à ce que les zones de stationnement restent propres et organisées.
- Assister à la préparation de la terrasse en vue de l'accueil des spectateurs.
- Contribuer à l'entretien du hall d'entrée et de la salle.
- Effectuer d'autres tâches connexes selon les besoins.



PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience de travail, qu'elle soit acquise ou non.
- Faire preuve d'initiative, d'entregent, de solides compétences en communication orale, ainsi que d'une aptitude au travail en équipe. Il est également essentiel de démontrer une résistance au stress, une bonne condition physique et un sens aigu de l'organisation.
- Disponibilité requise du jeudi au samedi, de juin à août 2025.
- Capacité à évoluer dans un environnement à fort volume.
- Être débrouillard afin de réaliser des tâches connexes.
- Âge minimum requis: 14 ans.

CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe de feu qui déborde d'énergie !
- Formation sur place et une lettre de recommandation à la fin de l'été, parce qu'on adore les super-héros !
- Des soirées qui filent à la vitesse de l'éclair, accrochez-vous !
- Accès à la générale de spectacle et 2 billets pour un festin théâtral en 2025, la soirée de rêve !

RESTAURANT HIRONDELLES

5000 chemin des Grands-Coteaux
St-Mathieu-de-Beloeil(Qc) J3G 6X4

- **Saisonnier (12 juin au 23 août 2025)**
- **Temps partiel 20 heures par semaine**
- **Salaires à pourboires + partage pourboires***
(selon les règles de partage de la cie)

Service aux événements Junior

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hironnelles et de son service traiteur ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe de restauration et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN



- Partager votre expertise sur le menu afin de répondre efficacement aux questions et aux demandes spéciales des clients.
- Veiller à la satisfaction des clients tout au long des différents services.
- Débarrasser les tables, exécuter les tâches de clôture et réapprovisionner les couverts ainsi que les autres fournitures pour le service suivant.
- Collaborer en équipe avec le service senior pour le service des boissons.
- Offrir une expérience personnalisée et garantir un service client conforme aux normes du Restaurant des Hironnelles.

PROFIL RECHERCHÉ

- Accepté, avec ou sans expérience dans le secteur de la restauration.
- Faire preuve d'initiative, d'entregent, de bonnes compétences en communication orale, ainsi que d'une capacité à travailler en équipe. Il est également essentiel de démontrer une résistance au stress, une bonne condition physique et un sens aigu de l'organisation.
- Disponibilité requise du jeudi au samedi, de juin à août 2025.
- Capacité à évoluer dans un environnement à fort volume.
- Âge inférieur à 18 ans.



CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe de feu qui déborde d'énergie !
- Formation sur place et une lettre de recommandation à la fin de l'été, parce qu'on adore les super-héros !
- Des soirées qui filent à la vitesse de l'éclair, accrochez-vous !
- Tablier fourni, parce qu'on veut que vous ayez du style !
- Partage de pourboire, parce que l'entraide, c'est la clé !
- Accès à la générale de spectacle et 2 billets pour un festin théâtral en 2025, la soirée de rêve !

RESTAURANT HIRONDELLES

5000 chemin des Grands-Coteaux
St-Mathieu-de-Beloeil(Qc) J3G 6X4

- **Saisonnier (12 juin au 23 août 2025)**
- **Temps partiel 20 heures par semaine**
- **Salaire à pourboires + partage pourboires***
(selon les règle de partage de la cie)

Service aux évènements Séniór

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hirondelles et de son service traiteur ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe de restauration et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN



- Accompagner les clients dans le choix de leurs boissons.
- Partager votre expertise sur le menu afin de répondre aux questions et aux demandes spéciales des clients.
- Veiller à la satisfaction des clients tout au long des différents services.
- Débarrasser les tables, effectuer les tâches de clôture et réapprovisionner les couverts ainsi que les autres fournitures pour le service suivant, en collaborant étroitement avec le personnel junior.
- Offrir une expérience personnalisée et garantir un service client conforme aux normes du Restaurant des Hirondelles.

PROFIL RECHERCHÉ

- Accepté, avec ou sans expérience dans le secteur de la restauration.
- Faire preuve d'initiative, d'entregent, de bonnes compétences en communication orale, ainsi que d'une capacité à travailler en équipe. Il est également essentiel de démontrer une résistance au stress, une bonne condition physique et un sens aigu de l'organisation.
- Disponibilité requise du jeudi au samedi, de juin à août 2025.
- Capacité à évoluer dans un environnement à fort volume.
- Âge 18 ans et plus.



CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe de feu qui débordent d'énergie !
- Formation sur place et une lettre de recommandation à la fin de l'été, parce qu'on adore les super-héros !
- Des soirées qui filent à la vitesse de l'éclair, accrochez-vous !
- Tablier fourni, parce qu'on veut que vous ayez du style !
- Partage de pourboire, parce que l'entraide, c'est la clé !
- Accès à la générale de spectacle et 2 billets pour un festin théâtral en 2025, la soirée de rêve !

RESTAURANT HIRONDELLES

5000 chemin des Grands-Coteaux
St-Mathieu-de-Beloeil(Qc) J3G 6X4

- **Saisonnier (12 juin au 23 août 2025)**
- **Temps partiel 20 heures par semaine**
- **Salaire à discuter + partage pourboires***
(selon les règles de partage de la cie)

Barman/Barmaid

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hirondelles et de son service traiteur ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe de restauration et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN

- Préparer les cocktails-vins-bières pour le personnel de service.
- Accueillir les clients et s'assurer qu'ils passent un bon moment
- Mise en place du bar et entretien
- Gérer et réapprovisionner le bar en fournitures et en inventaire avec la directrice
- Maintenir l'espace de travail propre et organisé
- Assister à la mise en place et au rangement avant et après les heures d'ouvertures,

PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir 18 ans ou plus
- Être disponible du jeudi au samedi à partir du 13 juin au 23 août 2025.
- Faire preuve d'initiative, d'entregent, d'une habileté pour les communications orales, capacité à travailler en équipe et résistance au stress, bonne condition physique et démontrer un sens de l'organisation;
- Connaître les recettes de cocktails classiques.
- Être disponible du jeudi au samedi à partir du 13 juin au 23 août 2025.
- Capable de travailler dans un environnement à fort volume et sous pressions
- Attitude positive et esprit d'équipe



CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe de feu qui déborde d'énergie !
- Formation sur place et une lettre de recommandation à la fin de l'été, parce qu'on adore les super-héros !
- Des soirées qui filent à la vitesse de l'éclair, accrochez-vous !
- Tablier fourni, parce qu'on veut que vous ayez du style !
- Partage de pourboire, parce que l'entraide, c'est la clé !
- Accès à la générale de spectacle et 2 billets pour un festin théâtral en 2025, la soirée de rêve !

RESTAURANT DES HIRONDELLES

5000 chemin des Grands-Coteaux
St-Mathieu-de-Beloil(Qc) J3G 6X4

- **Saisonnier (12 juin au 23 août 2025)**
- **Temps partiel 20 heures par semaine**
- **Bienvenue aux étudiants!**
- **Salaire à discuter**
- **4 postes de disponibles**

Aide cuisinier(ère)/Plongeur(euse)

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hironnelles et de son service traiteur ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe de restauration et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN

- Laver et trier la vaisselle
- Nettoyer et entretenir les équipements de cuisine et les surfaces de travail
- Entretien des lieux
- Veiller au maintien de la propreté de son plan de travail et de la cuisine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène.
- Gérer les déchets de manière appropriée
- Aider à la préparation des ingrédients pour les plats selon les directives du Chef.
- Autres tâches demandé par le Chef.

PROFIL RECHERCHÉ

- Avec ou sans expérience en restauration
- Bienvenue aux étudiants, immigrants
- Capacité de travailler en équipe et de suivre le rythme de production pouvant être exigés.
- Poste de soir et court quart de travail de juin à août 2025
- Capable de travailler dans un environnement à fort volume
- Capacité à travailler en position debout durant le quart de travail
- Attitude positive et esprit d'équipe

CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe pleine d'énergie et de passion, prête à enflammer vos journées !
- Courte Formation sur les règles d'hygiène et une lettre de recommandation qui vous fera briller à la fin de l'été.
- Des journées qui filent plus vite qu'une étoile filante !
- Congé garanti du dimanche et lundi, parce que tout le monde a besoin de recharger ses batteries !
- Tablier fourni pour que vous soyez stylé(e) tout en bossant !
- Accès VIP à la générale de spectacle et 2 billets pour un souper-théâtre de la saison 2025, parce que vous le méritez bien !

RESTAURANT HIRONDELLES

5000 chemin des Grands-Coteaux
St-Mathieu-de-Beloil(Qc) J3G 6X4

- **Saisonnier (1e mai au 30 septembre 2024)**
- **Temps plein sur place**
- **Salaire à discuter**

ASSISTANT(E) CHEF (cuisine de production)

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hironnelles et de son service traiteur ? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous ! Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe de restauration et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN



- Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des plats dans les stations assignées selon les consignes du chef.
- Produire des repas pour nourrir 600 personnes par semaines pour nos événements traiteurs au golf des Arpents Verts.
- Faire la préparation d'aliments selon les directives émises en place.
- Assurer le stockage des marchandises en chambres froides ou dans le garde-manger tout en respectant les règles d'hygiène en vigueur.
- S'assurer du bon fonctionnement de ses propres outils de travail et veiller au respect et au nettoyage des équipements de la cuisine du restaurant.
- Effectuer le contrôle quotidien de la température et du nettoyage du réfrigérateur.
- Toutes autres tâches connexes.

PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir au moins 2 ans d'expérience dans une cuisine et connaître les termes.
- Capable de travailler dans un environnement à fort volume et sous pression.
- Pouvoir travailler sur différents horaires (jours, soirs, fin de semaine)
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales
- Effectuer toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise pouvant lui être assignées par ses supérieurs(Chef et directrice)
- Être ponctuel, courtois et avoir une présentation soignée;
- Avoir le souci du détail et être assidu au travail.
- Avoir une voiture

CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Une équipe pleine d'énergie et de passion, prête à enflammer vos journées !
- Des journées qui filent plus vite qu'une étoile filante !
- Tablier fourni pour que vous soyez stylé(e) tout en bossant !
- Repas offert pendant les heures de travail
- Accès VIP à la générale de spectacle et 2 billets pour un souper-théâtre de la saison 2025, parce que vous le méritez bien !

RESTAURANT HIRONDELLES

5000 chemin des Grands-Coteaux
St-Mathieu-de-Beloeil(Qc) J3G 6X4

- **Saisonnier (1e mai au 30 septembre 2024)**
- **Temps plein sur place**
- **Salaire à discuter**

Cuisinier(ère)

Bistro du Golf des Arpents Verts

DESCRIPTION

Envie de plonger dans l'univers envoûtant du Théâtre des Hironnelles et de son service traiteur? Si le travail en équipe vous fait vibrer et que vous débordez de bonne humeur, nous avons le job fait pour vous!

Ne restez pas sur la touche ! Rejoignez notre équipe de restauration et transformez votre quotidien en plein cœur d'un golf, à seulement 25 minutes de Montréal. C'est le moment de briller !



VOTRE QUOTIDIEN

- Accueillir les clients, prendre les commandes et encaisser les paiements
- Préparer et servir des repas et des collations aux clients au golf.
- Maintenir le bistro propre, organisée et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Faire la préparation d'aliments selon les directives émises en place.
- Gérer les stocks de nourriture et de fournitures avec le chef
- S'assurer du bon fonctionnement de ses propres outils de travail et veiller au respect et au nettoyage des équipements de la cuisine du restaurant.
-
- Toutes autres tâches connexes.

PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir au moins 2 ans d'expérience dans une cuisine ou poste similaire
- Avoir 18 ans et plus et être à l'aise avec le service à la clientèle
- Capable de travailler sous pression.
- Travail tôt le matin de jour la semaine
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales
- Effectuer toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise pouvant lui être assignées par ses supérieurs(Chef et directrice)
- Être ponctuel, courtois et avoir une présentation soignée;
- Avoir le souci du détail et être assidu au travail.

CE QUE LE RESTAURANT DES HIRONDELLES VOUS OFFRE....

- Équipe passionnée et dynamique avec des journées qui passent à la vitesse de la lumière
- Horaire de travail établi d'avance
- Tablier fourni, et chandails de travail représentant l'entreprise
- Repas offert pendant le quart de travail
- De travailler avec une petite équipe
- Le mandat couvre au moins 700 heures pour le chômage
- Horaire stable de semaine tôt le matin du lundi au vendredi (7h à 15h30)