

Chef·fe cuisinier·ère recherché·e

Concession de restauration Aux Trois Pommiers à la Pommerie

La Pommerie

La Pommerie est un centre **écologique et naturiste** qui existe depuis plus de 45 ans, situé en Montérégie dans la municipalité de Franklin. C'est un centre familial animé par une communauté très active et engagée dans la vie de ce "petit coin de paradis", comme se plaisent à l'appeler ses membres saisonniers.

Note: la nudité n'est pas permise par le personnel du restaurant pendant les services.

Lorsque l'on visite ce site de 90 hectares, on y trouve un vignoble, des chevaux, un jardin communautaire, une grande piscine d'eau salée, un centre de massothérapie, des terrains de volleyball, tennis, balle et pétanque, des rocailles de fleurs magnifiques, un sentier écologique de 2,8 km et de grands espaces pour marcher ou pique-niquer.

Sur place, il y a 176 terrains saisonniers, donc environ 250 membres, plus une quarantaine de terrains pour les visiteurs qui sont à pleine capacité lors de la haute saison en juillet. À cela s'ajoutent les visiteurs d'un jour dont certains sont des habitués, alors que d'autres découvrent le naturisme pour la première fois.

Pour plus d'informations sur le site et sa culture, visitez notre site web et notre page Facebook:

<https://www.pommerie.com/>

<https://www.facebook.com/lapommerie>

Les installations

Le restaurant Aux Trois Pommiers se trouve dans un cadre enchanteur. À quelques pas de la terrasse se trouve un lac pour se rafraîchir pendant les pauses, la vue à l'ouest donne sur un grand champ bucolique avec des couleurs magnifiques au coucher de soleil. Puis de l'autre côté, se trouve un jardin communautaire avec des poules et une serre.

Le restaurant en tant que tel se trouve dans un bâtiment en bois style grange, au cœur du village et des activités de la Pommerie.

Les installations du restaurant incluent :

- une cuisine avec poêle au gaz
- une chambre froide
- un bar
- deux salles à manger
- une terrasse
- un entrepôt
- une salle connexe pour les événements

La concession

La concession est une entité à part de la Pommerie. Le concessionnaire a pour mandat de s'occuper de la cuisine, de l'administration du service de restauration, des commandes, de l'inventaire et du service.

La Pommerie s'occupe des infrastructures et de la communication avec la communauté.

Plusieurs partenariats se font entre le restaurant et la Pommerie et/ou ses membres dans le cadre d'événements spéciaux. Nous recherchons donc une personne ouverte et motivée à l'organisation de telles activités.

La Pommerie et le restaurant sont ouverts de la première fin de semaine de mai à la dernière de septembre. **Le mandat du restaurateur s'échelonne donc de début avril à la mi-octobre** pour l'installation et l'hivernisation.

Nous recherchons un menu simple et accessible, mais de qualité avec des options végétariennes.

L'ouverture du restaurant est requise les vendredis soirs, samedis et dimanches, plus la semaine pendant les vacances de la construction. Horaires plus précis à définir avec les candidat·e·s.

Quelques notes:

- Hébergement disponible;
- Permis d'alcool actif (probablement en mode Apportez votre vin - à définir);
- Le restaurant est un commerce à part entière qui est soumis à toutes les règles de la MAPAQ, ainsi qu'aux règles concernant les permis, la CNESST et autres;
- Bien qu'il s'agisse d'un centre naturaliste, la nudité n'est pas permise par le personnel du restaurant pendant les services.

À noter que la formule de l'entente a été révisée, afin de mieux convenir à la nouvelle réalité de la restauration et ainsi, mieux soutenir le restaurateur dans son entreprise.

Nous recherchons des candidat·e·s qui rêvent de gérer leur propre restaurant dans un contexte écologique et communautaire.

Pour plus d'informations, écrivez à auxtroispommiers@pommerie.com



Terrasse



Salle à manger