



Société historique de Saint-Anicet

OFFRES D'EMPLOI DANS LA CADRE DU PROGRAMME EMPLOI-ÉTÉ-CANADA

La Société historique de Saint-Anicet est un organisme à but non lucratif dont la mission est de faire connaître le patrimoine historique de Saint-Anicet par des publications, des conférences, des circuits touristiques, des expositions à caractère historique, etc. De plus, l'organisation s'implique dans des activités à caractère communautaire particulièrement dans notre local, ancien magasin général, ex : exploitation d'un café muséal et bar laitier, vente de produits alimentaires et artisanaux locaux, exposition, etc.

POSTE À COMBLER

PRÉPOSÉ À LA VENTE DES PRODUITS LOCAUX, DU BAR LAITIER ET À L'INFORMATION TOURISTIQUE

Tâches associées à ces postes :

Sous la supervision d'un membre de l'exécutif de la Société historique, l'employé sera responsable de :

- Vente de produits artisanaux.
- Vente des produits du comptoir laitier, collation et breuvages.
- Renseignement sur l'histoire et attraits touristiques.
- Entretien quotidien du local et des équipements servant à la restauration.
- Tâches cléricales dans les temps libres (numérisation de documents, classement, alimentation du site web).
- Assister les bénévoles dans les activités de la Société historique.

Compétences recherchées :

- Facilité de communication avec la clientèle.
- Capacité à travailler en équipe.
- Esprit d'initiative dans l'organisation des tâches.
- Capacité d'adaptation aux différentes demandes.
- Compétence dans le domaine numérique et informatique.
- Esprit créatif.

Conditions d'admissibilité :

- Être âgé(e) de 16 ans et plus.
- Avoir été étudiant à temps plein durant la dernière année.
- Retourner aux études à temps plein l'an prochain.

Salaire : 17,10\$/heure

Horaire : flexible 35 heures/semaine pour 8 semaines (total de 280 heures), à partir du 21 juin 2025.

Lieu de travail :

Société historique de Saint-Anicet.

1590, rue Saint-Anicet, Saint Anicet, QC. J0S1M0.

Faire parvenir votre curriculum à shsa@hotmail.ca.

Pour plus d'informations, veuillez communiquer avec Luc Quenneville, tél : 418-951-8651.