

LES SANS-TAVERNE
Bar | Brasserie | Coop

1900, rue le Ber, #101 | Bâtiment 7
Pointe-Saint-Charles, MTL / Tio'tià:ke
514-536-0134



On embauche aux sans-taverne!

SERVEUR.SE et CUISINIER.IÈRE | Été 2026

Nous cherchons une personne pour se joindre à notre équipe. Le poste, les conditions et les critères d'embauche sont décrits ci-bas. Pour mieux connaître la coop, faites un tour [sur notre site web](#), ou passez nous voir!

Procédure : le CV ainsi qu'une lettre de motivation doivent être transmis-es en personne ou au info@sans-taverne.coop **avant le 13 juillet 2026**. Les candidat-es retenu-es seront convié-es à une entrevue dans les jours qui suivent et les shifts de formation et d'essai auront lieu dans le courant de la semaine du 19 juillet. Horaire varié pour l'été (en raison des vacances) puis stabilisé pour l'automne.

Diversité et inclusion: Aux sans-taverne, nous valorisons l'apport des personnes de toutes les identités, cultures et communautés, et travaillons humblement à créer un espace aussi inclusif et sécuritaire que possible. Nous reconnaissons et condamnons les barrières à l'emploi souvent rencontrées en raison de l'appartenance à des groupes marginalisés, et invitons les personnes qui se reconnaissent dans ces réalités à postuler!

Les sans-taverne

Les sans-taverne, c'est une brasserie artisanale de petite échelle, un bar de quartier à l'ambiance chaleureuse et sans prétention, et une coopérative de travail autogérée par ses membres. Le bar est un repère d'habitué-es venant du coin ou de plus loin, un port d'attache pour la vie communautaire du quartier Pointe-Saint-Charles et une porte d'entrée au Bâtiment 7. Il accueille toute une programmation d'événements sociaux et festifs rassemblant la communauté locale (soupers, karaokés, quiz et fêtes), ainsi qu'une programmation artistique et culturelle de qualité (spectacles de musique, poésie, expositions) mettant de l'avant le milieu alternatif montréalais. La coopérative de travail fonctionne sans patron, par le travail d'équipe et la coopération entre ses membres, et vise à faire rayonner le lieu, ses bières, et à assurer des emplois de qualité à ses membres.

Description du poste

- Service aux tables, service au bar, préparation de bières et de boissons, tâches connexes (ouverture et fermeture, ménage, gestion des stocks);
- Production des recettes et préparation de plats pendant le service;
- Participation au développement du menu avec l'équipe cuisine;
- Veiller à la conformité des procédures de cuisson / entreposage / entretien et des équipements aux normes du MAPAQ en vigueur;
- Participation volontaire (mais fortement encouragée) à la vie de la coopérative : projets spéciaux, tâches et responsabilités, réunions, corvées.

Conditions de travail

- Salaire minimum (16,60\$/h) + pourboires (5\$/heure minimum) répartis entre tous.les travailleurs.ses de la coop au prorata des heures travaillées, ce qui équivaut à 21,60\$/h;
- 15 à 20 heures par semaine, répartis sur 2 à 4 quarts de travail;
- Travail le jour/soir en semaine et fin de semaine;
- Perspective d'intégration comme membre de la coop à moyen/long terme.

Exigences de l'emploi et aptitudes personnelles

- Expérience au service en restauration;
- Expérience en cuisine;
- Flexibilité de l'horaire pour événements spéciaux et remplacements;
- Disponibilité les soirs et les fins de semaine;
- Sociable, enthousiaste, ouvert-e d'esprit et sens de l'écoute;
- Bonne communication au travail et capacité à fonctionner en équipe;
- Sang-froid et capacité à intervenir dans des situations exigeantes;
- Esprit d'initiative et autonomie dans les tâches;
- Intérêt envers la coop : volonté de s'impliquer en plus des heures de plancher sur des dossiers connexes;
- Bonne communication en français et en anglais;
- Expérience en autogestion et travail en collectif (atout);
- Bonne connaissance de la bière / du milieu brassicole (atout).