

Affichage de poste

Département : Cuisine

Classification : Plongeur/Plongeuse

Statut de l'emploi : Temps partiel

Taux horaire : 13.24 (13.74\$ après probation de 360 heures)

Quantité de postes disponibles : 1

Description sommaire des tâches

- Laver la vaisselle, les chaudrons et les équipements de cuisine selon les standards établis et le temps requis;
- Trier, empiler et ranger les objets nettoyés aux endroits assignés de manière organisée;
- Veiller à ce que les employés de cuisine disposent de la vaisselle et des équipements nécessaires au bon déroulement des opérations;
- Voir au maintien de la propreté et à la sécurité de l'environnement de travail ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de salubrité;
- Respecter les méthodes de travail établies et manipuler de façon sécuritaire les produits de nettoyage et les équipements;
- Assurer la satisfaction des invités en répondant à leurs besoins et en leur offrant un service exceptionnel;
- Promouvoir le plaisir en travaillant (Chez Estrimont, le sourire fait partie de l'uniforme!);
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

Qualifications / Compétences recherchées

Professionnelles

- Détenir un diplôme d'études secondaires
- Une expérience pertinente dans un poste similaire sera considérée comme un atout.
- Langues parlées et écrites requises : français (niveau intermédiaire)

Compétences personnelles recherchées

- Adopter un comportement professionnel : avoir le souci de l'excellence et de la persévérance, démontrer une attitude positive, de la motivation et un esprit d'équipe, faire preuve de tact et de discrétion au besoin, être ponctuel, fiable, honnête, disponible et respectueux, avoir une présentation soignée, etc.
- Facilité à communiquer et à interagir avec les invités tout en ayant un souci élevé du service à la clientèle
- Capacité d'adaptation et flexibilité face aux imprévus
- Facilité d'apprentissage, polyvalence et sens de l'organisation
- Courtoisie et dynamisme
- Capacité à gérer les priorités, tolérance au stress et rapidité d'exécution
- Sens des responsabilités, de l'initiative et de l'autonomie
- Souci de l'ordre et de la propreté
- Capacité de concentration dans un environnement de travail stimulant et en mouvement

Conditions / Exigences diverses

- Être disponible jour, soir, fin de semaine, sur appel (autour de 20 heures/semaine)
- Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :
 - Capacité à se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail
 - Capacité à soulever et porter des charges jusqu'à 20 kg de façon régulière
 - Capacité de pousser et de tirer des chariots et les équipements régulièrement
 - Capacité à se pencher, se plier, s'agenouiller et s'étirer
 - Capacité à travailler à des températures élevées

Pour poser votre candidature à ce poste, veuillez aviser par écrit ou par courriel :

Superviseur : Aurélien Gauthier, Chef

Courriel : cuisine@estrimont.ca

Date d'affichage : 2019-04-18