

# Description de poste

<b>Titre du poste</b>	<b>Plongeur-éplucheur</b>		
<b>Service</b>	Restauration		
<b>Catégorie de poste</b>			
<b>Superviseur (s) immédiat (s)</b>	Chef et Responsable, Restauration – Sous-chef		
<b>Responsabilités</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyer la vaisselle, la ranger adéquatement.</li> <li>2. Maintenir l'ordre et veiller à la propreté de la cuisine et des aires de restauration (planchers, équipements, chambre froide, matériel, etc.).</li> <li>3. Vider les poubelles et transporter les ordures, entretenir le local à poubelles</li> <li>4. Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité dans sa pratique.</li> <li>5. Aider aux tâches d'épluchage.</li> <li>6. Aider à la réception des commandes et au déconditionnement des stocks.</li> <li>7. Réaliser assidument les tâches connexes qui lui sont confiées par ses supérieurs immédiats.</li> <li>8. Rechercher quotidiennement les opportunités d'amélioration et les partager avec l'équipe pour contribuer collectivement au développement du milieu de travail.</li> <li>9. Soutenir avec conviction les orientations de développement durable partagées par l'équipe.</li> <li>10. Collaborer de façon généreuse et ouverte avec les collègues du service de la restauration et des autres services de l'établissement.</li> <li>11. Démontrer de l'enthousiasme à assumer des responsabilités variées dans l'ensemble de l'organisation, selon les besoins exprimés quotidiennement.</li> <li>12. Prendre en charge tout autre projet ou mandat confié par la direction selon besoins.</li> </ol>		
<b>Profil</b>	Respect de l'autorité Bonne forme physique Rapidité d'exécution et efficacité Souci du travail bien fait Attitude positive Sens des responsabilités		
<b>Superviseur de</b>	-		
<b>Conditions associées au poste</b>	<b>Horaires de travail</b>	À déterminer	
	<b>Uniforme</b>	Oui	<b>Accès aux services &amp; programmation</b> Oui
	<b>Repas en fonction</b>	Oui	