



## OFFRE D'EMPLOI

### SOUS-CHEF / 1<sup>ER</sup> CHEF DE PARTIE

Le Monastère des Augustines est un lieu de ressourcement qui émerveille les gens par son histoire, son charme et son unicité. Ce lieu patrimonial proposant un hébergement d'expérience, un musée, de la location de salles, des services en santé globale, une restauration et une programmation a besoin de votre motivation et vos compétences.

#### RESPONSABILITÉS

1. Faire la préparation de plats.
2. Assister le chef et l'équipe de cuisinier/serveur et de commis dans leurs tâches.
3. Superviser l'équipe des cuisiniers/serveurs et des commis, faire le suivi et la vérification de leur préparation.
4. Organiser les postes de travail et l'aire de service de façon propre et ordonnée
5. Veiller au maintien de la propreté de la cuisine, à l'entretien des lieux, des équipements, de la salle à manger et des consoles.
7. Participer à la gestion des stocks, à la prise d'inventaire, à la réalisation et au suivi des commandes.
8. Faire l'accueil des clients et présenter le menu.
9. Être attentif aux besoins du client, proposer des suggestions et répondre aux questions des invités.
10. Se familiariser avec tous les services offerts au Monastère pour répondre aux questions des invités.
11. Prendre les commandes et les réservations.
12. Faire le service des plats et des breuvages.
13. Veiller au bien-être et à la satisfaction des clients.
14. Procéder à la facturation.
15. Débarrasser et nettoyer les tables dans la salle à manger.
16. Assurer et participer à la mise en place et au bon déroulement des services.

17. Assurer le service lors de l'événements et des banquets et participer au montage des salles.
17. Assurer le remplacement des Responsables, Restauration en leur absence.
18. Prendre en charge tout autre projet ou mandat confié selon les besoins.

## PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience pertinente en restauration (3 à 5 ans);
- Connaissance du logiciel MaîtreD, un atout;
- Communiquer avec aisance en langue seconde;
- Avoir un intérêt et une ouverture pour les principes d'alimentation consciente;
- Capacité d'adaptation;
- Sens des responsabilités et autonomie;
- Leadership, bonne communication et capacité à travailler en équipe;
- Travailler rapidement, efficacement et de manière structurée et organisée;
- Courtoisie et professionnalisme.

## CONDITIONS ET AVANTAGES

- Poste permanent à temps plein (37,5 heures par semaine);
- Salaire horaire : 18 \$ / heure + frais de service (équivalent à 8,50 \$ / h), pour un salaire avoisinant les 26,50 \$ / heure;
- Assurance collective;
- Régime de retraite;
- Congés mobiles;
- Rabais interne (massothérapie, restaurant, boutique, etc.);
- Activités quotidiennes gratuites;
- Et beaucoup plus encore.

---

Faites-nous parvenir votre C.V. en cliquant sur l'adresse courriel suivante : [rh@monastere.ca](mailto:rh@monastere.ca)

Seules les personnes invitées en entrevue seront contactées.