



OFFRE D'EMPLOI

SERVEUR(EUSE) / CUISINIER(ÈRE)

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. Assister les responsables et l'équipe de cuisiniers et plongeurs dans leurs tâches et assurer un suivi.
2. Superviser l'équipe des commis de cuisine et salle/plonge, et faire le suivi et la vérification de leur préparation.
3. Vérifier l'accomplissement des tâches assignées aux membres de l'équipe et assurer la qualité, la présentation, la sécurité de l'ensemble des produits et services offerts en cuisine.
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, des consoles.
6. Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité dans sa pratique.
7. Participer à la gestion des stocks, à la prise des inventaires, 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 adéquatement aux questions.
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 des événements et des banquets et participer au montage des salles.
18. Assurer le remplacement des membres de l'équipe.
19. Prendre en charge tout autre projet ou mandat confié selon les besoins.

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience pertinente en restauration, un atout;
- Communiquer avec aisance en langue seconde (anglais intermédiaire);
- Connaissance du logiciel MaîtreD, un atout;
- Avoir un intérêt et une ouverture pour les principes d'alimentation consciente;
- Polyvalence, capacité d'adaptation, autonomie, leadership et sens des responsabilités;
- Communication et esprit d'équipe;
- Travailler rapidement, efficacement et de manière structurée et organisée;
- Souci du travail bien fait, professionnalisme et créativité.

CONDITIONS ET AVANTAGES

- Entrée en fonction : dès que possible;
- Poste permanent à temps plein ou à temps partiel, selon vos disponibilités;
- Doit avoir des disponibilités la fin de semaine et le soir;
- Salaire : 14,50 \$/heure + convention de partage de pourboire, ce qui représente un taux horaire de 22,50 \$;
- Assurance collective;
- Régime de retraite;
- Congés mobiles;
- Rabais interne (massothérapie, restaurant, boutique, etc.);
- Activités quotidiennes gratuites;
- Autres.

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

Seules les personnes invitées en entrevue seront contactées..