

Titre du poste	Plongeur
Service	Restauration
Catégorie de poste	Employé à temps plein Jour, soir et fin de semaine
Superviseur immédiat	Chef et Responsable, Restauration – Chef de cuisine
Responsabilités	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer la vaisselle, la ranger adéquatement. 2. Maintenir l'ordre et veiller à la propreté de la cuisine (planchers, équipements, chambre froide, matériel, etc.). 3. Procéder à l'épluchage des fruits et légumes et aux autres préparations de base selon les directives. 4. Vider les poubelles, transporter les ordures, assurer le suivi du compostage et du recyclage. 5. Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité dans sa pratique. 6. Réaliser assidument les tâches connexes qui lui sont confiées par ses supérieurs immédiats. 7. Rechercher quotidiennement les opportunités d'amélioration et les partager avec l'équipe pour contribuer collectivement au développement du milieu de travail. 8. Soutenir avec conviction les orientations de développement durable partagées par l'équipe. 9. Collaborer de façon généreuse et ouverte avec les collègues du service de la restauration et des autres services de l'établissement. 10. Démontrer de l'enthousiasme à assumer des responsabilités variées dans l'ensemble de l'organisation, selon les besoins exprimés quotidiennement. 11. Prendre en charge tout autre projet ou mandat confié par la direction selon besoins.
Profil	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de l'autorité • Bonne forme physique • Rapidité d'exécution et efficacité • Souci du travail bien fait • Attitude positive • Sens des responsabilités

Pour soumettre votre candidature :

rh@monastere.ca

Seules les personnes invitées en entrevue seront contactées.