



OFFRE D'EMPLOI

COMMIS DE CUISINE 2 POSTES DISPONIBLES

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 à la mise en place.
2. Assurer la réception, le suivi et le rangement des commandes lors de la livraison.
3. Réaliser les différentes préparations culinaires simples ainsi que la coupe et l'épluchage des fruits et des légumes.
4. Préparer avec soin le matériel nécessaire à la réalisation des tâches et le ranger en bon état après l'utilisation.
5. Veiller de manière constante au maintien des lieux de travail, des outils et équipements en bon état et en faire un entretien minutieux en fin de quart de travail.
6. Maintenir un environnement qui respecte toutes les normes d'hygiène et de salubrité pour le bien-être de tous et agir au quotidien de manière à respecter les normes de santé et de sécurité pour soi-même, ses collègues ainsi que les invités et visiteurs.
7. Contribuer à la mise en œuvre de l'orientation d'alimentation consciente de la restauration.

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience pertinente en restauration, un atout;
- Créativité;

- Polyvalence et capacité d'adaptation;
- Sens de l'organisation;
- Attitude positive;
- Capacité à travailler en équipe;
- Volonté de s'épanouir et d'évoluer au sein d'une équipe.

CONDITIONS ET AVANTAGES

- 1 poste à temps partiel, de jour, les fins de semaine (2 à 3 jours, selon les disponibilités);
- 1 poste à temps plein, de jour, du lundi au vendredi;
- Salaire: 14,79 \$ / heure;
- Congés mobiles;
- Rabais interne (massothérapie, restaurant, boutique, etc.);
- Activités quotidiennes gratuites;
- Régime de retraite;
- Autres.

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