



OFFRE D'EMPLOI

COMMIS DE CUISINE ET DE SALLE / PLONGEUR

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. Contribuer à offrir une expérience mémorable aux invités du Monastère en offrant un service personnalisé et attentionné tant dans le restaurant que dans les salles multifonctionnelles lors des événements de groupes.
3. S'assurer au confort et bien-être des clients en tout temps.
4. Récupérer les plats en cuisine et les servir aux invités en présentant le contenu et ses propriétés.
5. Connaître la composition des plats et les propriétés et bénéfices des aliments servis pour pouvoir informer les invités.
6. Se familiariser avec tous les services offerts au Monastère pour répondre aux questions des invités.
7. Préparer le matériel nécessaires à la réalisation des tâches et le ranger après l'utilisation.
8. Débarrasser les plats.
9. Réaliser les différentes préparations culinaires simples ainsi que la coupe et l'épluchage des fruits et légumes sous la supervision des responsables.
10. Effectuer les tâches de fermeture du service, soit l'astiquage, le remontage de tables, le rangement de la vaisselle, le pliage des serviettes de table.
11. Assurer la réception, le suivi et le rangement des commandes lors de la livraison.
12. Veiller de manière constante à la propreté à l'entretien et au maintien en bon état des lieux de travail, de la cuisine, des outils et des équipements.
13. Effectuer la remise en état impeccable des lieux à la fin du service pour le service suivant.

14. Maintenir un environnement qui respecte toutes les normes d'hygiène et agir au quotidien de manière à respecter les normes de santé et de sécurité.
15. Aménager au besoin les salles multifonctionnelles pour les repas de groupes, selon les spécifications des bons de commande.
16. Contribuer à la mise en oeuvre de l'orientation d'alimentation consciente de la restauration.
17. Prendre en charge tout autre projet ou mandat confié par la direction selon les besoins.

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience pertinente en restauration;
- Créativité, polyvalence et capacité d'adaptation;
- Sens de l'organisation, autonomie, souci du travail bien fait et attitude positive;
- Capacité à travailler en équipe, communication, sens des responsabilités et souriant;
- Avoir un intérêt et une ouverture pour les principes d'alimentation consciente;
- Bonne forme physique et rapidité d'exécution et efficacité.

CONDITIONS ET AVANTAGES

- Poste saisonnier à temps plein ou à temps partiel OU poste permanent à temps partiel, avec possibilité de temps plein lors de la saison estivale;
- Horaire variable (jour, soir, fin de semaine);
- Salaire : 14,94 \$/h + partage équitable des pourboires, ce qui représente environ 4,50 \$ de plus de l'heure, soit 19,44 \$/h;
- Entrée en fonction : dès que possible;
- 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.