



OFFRE D'EMPLOI

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. Assister et participer à la mise en place et au bon déroulement des services.
2. Assister les chefs dans leurs tâches et assurer un suivi.
3. Veiller à la propreté de la cuisine et au respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité.
4. Avoir un intérêt et une ouverture pour les principes d'alimentation saine.
5. Superviser la réalisation des tâches assignées à l'équipe de cuisine.
6. Prendre en charge tout autre projet ou mandat qui lui sont confié.

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience pertinente en restauration;
- Polyvalence et capacité d'adaptation;
- Sens des responsabilités;
- Autonomie et leadership;
- Attitude positive;
- Capacité à travailler en équipe;
- Communication;
- Structuré et sens de l'organisation.

CONDITIONS ET AVANTAGES

- Contrat à durée déterminée : jusqu'au 22 janvier 2022;
- Poste à temps plein (35 à 37,5 heures par semaine);
- Horaire : jour, soir et fin de semaine;
- Entrée en poste : dès que possible;
- Salaire : selon expérience;
- Congés mobiles;
- Rabais interne (massothérapie, restaurant, boutique, etc.);
- Activités quotidiennes gratuites;
- Autres.

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