



EMPLOYÉ CASSE-CROÛTE

Supérieur immédiat : Directeur de la restauration

Département : Restauration

Salaire horaire : 12,20\$ / heure + pourboires

Type d'emploi : Saisonnier, temps partiel – avril à octobre 2023

Description de poste

Sous la supervision du directeur de la restauration, l'employé de casse-croûte est responsable de préparer des mets rapides, faire la distribution des breuvages et des friandises, effectuer le service au comptoir ainsi que la facturation à l'informatique.

Liste des responsabilités

- Préparer des mets rapides : hot-dogs et sandwichs et distribution des breuvages et des friandises;
- Effectuer le service au comptoir;
- Effectuer la facturation à l'informatique.

Qualifications requises

- Expérience reliée à l'emploi, un atout;
- Notions d'hygiène liées à la préparation et au service de la nourriture;
- Bonne communication en français, anglais fonctionnel, un atout;
- Disponibilité pour travailler la semaine et la fin de semaine;

Qualités, aptitudes et compétences recherchées

- Sens de l'organisation
- Autonomie
- Honnêteté et aisance avec l'informatique
- Rapidité d'exécution
- Capacité à gérer les priorités
- Souci du détail
- Tolérance au stress inhérent au travail
- Capacité à travailler en équipe
- Apté à travailler physiquement (transport de charge de + ou - 20 kilos)

Faire parvenir votre C.V. à : resto@golfblainvillier.com