



## **PLONGEUR**

Supérieur immédiat : Chef exécutif / Sous-chef

Département : Cuisine

Salaire horaire : 15,25\$ / heure, selon expérience

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

### **Description sommaire du poste**

La personne est responsable de maintenir la propreté de la cuisine (vaisselle, lieux) et apporte son aide aux cuisiniers au besoin.

### **Liste des responsabilités**

- Laver et ranger la vaisselle
- Travailler conjointement avec ses collègues pour le maintien de la propreté de la cuisine
- Aider les cuisiniers dans la préparation de nourriture (éplucher les légumes : carottes, pommes de terre, etc.), aider à remplir les stations de nourriture lors de buffets, aider à monter des assiettes de nourriture lors de banquets
- Nettoyage de gros équipement (fours, malaxeur, armoire chauffante, réfrigérateur, congélateur) et utilisation des produits de nettoyage
- Balayer et laver le plancher après chaque quart de travail
- Gérer les poubelles et le recyclage (aller porter au conteneur, libérer les aires de travail)

### **Qualifications requises**

- Disponibilité de jour, soir & fin de semaine
- Bonne communication en français
- Bonne endurance physique

### **Qualités, aptitudes et compétences recherchées**

- Autonomie et efficacité
- Débrouillardise
- Sens de l'organisation
- Capacité à travailler en équipe

Faire parvenir votre C.V. à : [chef@golfblainvillier.com](mailto:chef@golfblainvillier.com)