



Le rôle du commis à l'entretien de la cuisine est d'amener une culture dans l'entreprise où le bien-être de nos membres est au cœur de nos priorités. Sous l'autorité du chef exécutif et des sous-chefs, il/elle a pour mandat de maintenir la propreté de la cuisine (vaisselle, lieux). De plus, il/elle doit apporter son aide aux cuisiniers.

Description de tâche :

- 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, pomme 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 de la cuisine après chaque quart de travail
- Gérer les poubelles et le recyclage (aller porter au conteneur, changer les poubelles au besoin, libérer les aires de travail des boites et des sacs poubelles)
- Effectuer toutes autres tâches demandées par les cuisiniers et pouvant contribuer à l'équipe

Exigences :

- Expérience dans un poste similaire (un atout)
- Disponible jour, soir et fin de semaine
- Bonne endurance physique
- Maîtrise du français parlé et écrit



Compétences recherchées :

- Autonomie et initiative
- Souci du détail
- Sens de la planification et de l'organisation
- Capacité de travailler en équipe
- Tolérance au stress

Avantages :

- Travail dix (10) mois par année
- Salaire compétitif
- Ambiance chaleureuse
- Horaire flexible
- Café gratuit sur place
- Partie de golf gratuite (avec restrictions)
- Prix membre sur les articles de la boutique
- Rabais sur les repas et breuvages
- Emploi syndiqué