

Préposé(e) à la plonge

POSTE SAISONNIER • TEMPS PARTIEL À TEMPS COMPLET (de 0h à 30h/semaine)

ENTRÉE EN FONCTION : dès que possible

Héritage Saint-Bernard est un organisme sans but lucratif œuvrant en environnement depuis plus de 25 ans. Sa mission première est d'assurer la protection et la mise en valeur d'habitats naturels de grande valeur écologique. Opéré par Héritage Saint-Bernard, le Café de l'île est en opération toute l'année et offre divers services alimentaires.

Le Café de l'île est à la recherche d'un(e) candidat(e) qui devra remplir les tâches suivantes :

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Maintenir la propreté du Café, de la terrasse et de tout autre espace commun au public
- Laver la vaisselle en respectant les standards de salubrité
- Veiller à la propreté générale de la cuisine et des équipements
- Maintenir la propreté des salles de bains
- Appliquer les politiques, les procédures et les méthodes de travail du Café de l'île
- Respecter les normes d'hygiène alimentaire et les règles de sécurité en cuisine
- Toute autre tâche connexe au poste

COMPÉTENCES REQUISES

- Expérience en restauration, un atout
- Connaît les règles d'hygiène et de salubrité, un atout
- Ponctualité et assiduité au travail
- Efficacité et initiative
- Bonne gestion du stress et bonne forme physique

CONDITIONS

Travail saisonnier, principalement les fins de semaine entre avril et septembre.

Horaire variable selon la météo et l'achalandage.

Salaire minimum.

LES CANDIDATURES DOIVENT ÊTRE ACHÉMINÉES À * :

JANIE LEGAULT, directrice du service alimentaire (administration) : janie.legault@heritagestbernard.qc.ca

* *Les candidats doivent acheminer le formulaire de demande d'emploi dûment rempli et leur CV.
Seuls les candidats retenus seront appelés pour une éventuelle entrevue*