



Héritage
Saint-Bernard

PRÉPOSÉ.E À LA CUISINE

Au Café de l'île • Île Saint-Bernard

Travailler en restauration et avoir tes soirées de libres, ça te parle? Tu es passionné.e par la cuisine et tu souhaites travailler dans un environnement zéro déchet? Tu rêves de te rendre au boulot tout en ayant droit à un paysage spectaculaire? Nous avons une superbe opportunité de travail pour toi!

SOMMAIRE

- Poste à temps partiel
- Horaire variable incluant les fins de semaine (+/- 20 h à 25 h par semaine)
- Entrée en fonction : dès que possible

RESPONSABILITÉS

- Préparer des aliments selon les besoins : couper, éplucher, laver, portionner, cuire
- Faire la mise en place
- Gérer efficacement l'aire de travail et maintenir une propreté constante
- Nettoyer les équipements et les espaces selon les normes établies
- Appliquer les politiques, procédures et méthodes de travail de la cuisine, du café et de l'entreprise
- Vérifier les inventaires, participer aux commandes, recevoir la marchandise
- Effectuer toute autre tâche connexe au poste

COMPÉTENCES REQUISES

- Efficacité, autonomie et initiative
- Ponctualité et assiduité
- Capacité à effectuer des tâches selon les procédures
- Bonne gestion du stress et bonne forme physique

CONDITIONS

- Poste à temps partiel à horaire variable selon les saisons (+/- 20 h à 25 h par semaine)
- Horaire incluant les fins de semaine pouvant comprendre certains soirs
- Salaire selon la grille en vigueur
- Posséder un permis de conduire valide

AVANTAGES

- Un environnement de travail sain, basé sur des valeurs sociales et écoresponsables
- Rabais de 15 % au Café de l'île et à sa boutique
- Accès gratuit au refuge faunique pour les employés et leurs accompagnateurs

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

Responsable du poste : Janie Legault (janie.legault@heritagestbernard.qc.ca).