

PRÉPOSÉ.E À LA CUISINE

Au Café de l'île • Île Saint-Bernard

Travailler en restauration et avoir des soirées de libres, ça te parle? Tu souhaites travailler dans un environnement qui tend vers le 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!

NOTRE OFFRE

- Horaire flexible selon disponibilités (20 h - 35 h / semaine)
- Horaire de jour incluant les fins de semaine
- Entrée en fonction dès que possible
- Possibilité de permanence et accès aux assurances collectives et REER pour les postes à temps plein
- Environnement de travail sain, où la créativité et l'implication sont encouragées
- Accès gratuit aux sentiers et à l'équipement de plein air en location
- Rabais allant jusqu'à 50% sur les produits et services
- Participation aux événements sociaux organisés par l'équipe
- Possibilité d'évoluer au sein d'un organisme qui a comme mission la protection et l'éducation à l'environnement et qui a à cœur l'épanouissement de ses employés

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

Pour postuler, envoie ton CV au marie.landry@heritagestbernard.qc.ca ou remplis le formulaire d'emploi disponible sur notre site Internet. Seuls les candidats retenus seront appelés pour une entrevue.