



PLONGEUR(E) / COMMIS

DÉPARTEMENT : Cuisine
SUPERVISEUR : Chef

Nous sommes à la recherche d'une personne dynamique, ouverte d'esprit et qui aime travailler en équipe. Entreprise familiale depuis 2006, le Manoir est un hôtel 4 étoiles de 70 chambres. De plus, le Manoir possède plusieurs salles de réception ainsi que d'un restaurant. Un lieu de travail unique en Montérégie aux abords de la rivière Richelieu.

TÂCHES ET FONCTIONS PRINCIPALES :

- ❖ Laver la vaisselle, les verres et les ustensiles à la main ou à l'aide d'un lave-vaisselle ;
- ❖ Récurer les marmites et les casseroles ;
- ❖ Nettoyer les réfrigérateurs, les fours et l'équipement de cuisine ;
- ❖ Maintenir la cuisine propre (planchers, équipements, matériel) ;
- ❖ Vider les poubelles et transporter les ordures dans les conteneurs ;
- ❖ Récurer les plats, remplir le lave-vaisselle, laver la vaisselle ;
- ❖ Balayer et laver les planchers ;
- ❖ Toutes autres tâches connexes.

CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES :

- ❖ Poste syndiqué
- ❖ Taux horaire selon la convention collective
- ❖ Être disponible sur plusieurs quarts de travail
- ❖ Uniforme fournis
- ❖ Stationnement
- ❖ Belle ambiance et équipe de travail dynamique
- ❖ Bel environnement de travail
- ❖ Poste temps plein et occasionnel disponible

QUALIFICATIONS REQUISES :

- ❖ Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- ❖ Bonne forme physique
- ❖ Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité
- ❖ Rapidité d'exécution
- ❖ Tolérance au stress