



PLONGEUR.SES **APPELLATION INTERNE : PRÉPOSÉ À LA CUISINE** **(7 POSTES)**



Le contexte

Situé en plein cœur du Parc national du Mont Orford, Jouvence se caractérise par la beauté de son site qui en fait un endroit unique au Québec. Jouvence, c'est l'hôtellerie réinventée.

Jouvence fait aussi sa marque par l'aspect distinctif de son accueil. Son personnel dévoué, attentif et plus qu'imaginatif se soucie de la satisfaction de ses visiteurs. La magie de Jouvence, c'est aussi une équipe en cuisine et en salle à manger qui se distingue par son service hors du commun et son professionnalisme. L'équipe sait comment répondre aux besoins des clients avec tact et gentillesse. En tant que centre de villégiature souple et polyvalent, Jouvence propose des séjours adaptés à des clientèles diversifiées, c'est-à-dire des familles, des corporations, des groupes scolaires, des groupes sportifs et des groupes jeunes.

Sommaire des responsabilités

Sous la supervision du chef cuisinier, la personne recherchée aura comme principales tâches :

- Récurer les plats, remplir le lave-vaisselle, laver la vaisselle, les verres et les ustensiles à la main ou à l'aide d'un lave-vaisselle ; Récurer les marmites, les casseroles et tout autre article de cuisson;
- Balayer et laver les planchers;
- Nettoyer les surfaces de préparation et les lieux d'entreposages des aliments;
- Effectuer les tâches de grand ménage selon les directives du chef;
- Enlever les déchets et les ordures et vider les poubelles;
- Nettoyer les réfrigérateurs, les fours et l'équipement de cuisine;
- Maintenir la cuisine propre (planchers, équipements, matériel);
- Assurer l'application des normes d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité au travail;

- En salle à manger, débarrasser les bacs pleins et le remplissage de la vaisselle propre;

En support à l'aide-cuisinier ou au cuisinier :

- À l'occasion, déballer et ranger les provisions dans les réfrigérateurs, les armoires, les garde-mangers et autres endroits réservés au rangement;
- À l'occasion, servir les clients au buffet ou voir au remplissage du buffet. Assurer la qualité offerte au buffet;
- À l'occasion, placer les restes dans des contenants, identifier et ranger les aliments pour la conservation;
- À l'occasion, laver, peler et couper les fruits et les légumes;
- À l'occasion, finaliser la mise en place;
- Toutes autres tâches connexes.

Conditions de travail

Horaires : Jour, soir, fin de semaine

Nombre d'heures : Haute saison : Jusqu'à 35 heures par semaine
Basse saison : jusqu'à 15 heures par semaine

Salaire : Entre 14,16\$ et 17,71\$ /l'heure (Échelle en vigueur à partir de juillet 201);

Statut : Occasionnel, syndiqué.

Qualités et compétences

- Habilité à travailler en équipe, dynamique, polyvalent et détenir un bon sens de l'organisation ;
- Autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative ;
- Capacité à travailler sous pression, tolérance au stress.
- Bonne forme physique.
- Très grande disponibilité.

Expérience et qualifications

- DES complété (un atout) ;
- Expérience dans le milieu de l'hôtellerie (un atout) ;
- Détenir une certification en Hygiène et salubrité.

Date d'entrée en fonction : Juin 2021

Les candidatures doivent être acheminées aux ressources humaines :

rh@jouvence.com
Télécopieur : 450-532-3140

Note : Seuls les candidats retenus seront contactés et le masculin inclut le féminin et a pour seul but d'alléger le texte.