

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 travail tout en bénéficiant d'un paysage spectaculaire? Nous avons une superbe opportunité d'emploi pour toi!

NOTRE OFFRE

- Poste à temps plein ou temps partiel selon disponibilités (20 h - 35 h / semaine)
- Horaire de jour en semaine incluant des disponibilités les fins de semaine
- Entrée en fonction dès que possible
- Environnement de travail sain, où la créativité et l'implication sont encouragées
- Rabais et gratuités sur les produits et services de l'organisme
- 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

- Cuisiner les aliments en mettant en valeur les produits locaux, de saisons et l'offre végétarienne du Café de l'île (soupe, sandwichs, salades, desserts)
- Contribuer au succès de l'organisme en évitant les pertes, en gérant efficacement son plan de travail et en proposant des produits savoureux et rentables pour l'organisation
- Participer à la mission environnementale de l'organisme en évitant le gaspillage et en gérant efficacement les matières résiduelles
- Maintenir une propreté impeccable dans ses espaces de travail et nettoyer les équipements et les espaces selon les normes établies
- Vérifier les inventaires, participer aux commandes, recevoir la marchandise et faire la rotation des stocks
- Être en appui au comptoir café, au besoin, en servant les clients, en préparant les commandes et en opérant la caisse
- Effectuer toute autre tâche connexe au poste

COMPÉTENCES REQUISES

- Expérience en cuisine
- Certificat MAPAQ, un atout
- Efficacité, autonomie et initiative
- Ponctualité et assiduité
- Capacité à effectuer des tâches selon les procédures établies
- Bonne gestion du stress et bonne forme physique
- Axé sur le travail d'équipe

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.