



## La Forge bistro-bar & Grill

### Description de tâches

Plongeur/Plongeuse

6711 - Serveurs/serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel de soutien assimilé

Présentation du restaurant: Le Bistro-Bar La Forge est un endroit unique pour venir prendre un verre en après-ski ou encore pour savourer une délicieuse cuisine de saison sur la terrasse qui donne directement sur la Place St-Bernard. On y retrouve également une vaste sélection de vins, de bières et de spiritueux. Peu importe la saison, il est indéniable que le Bistro-Bar est l'endroit par excellence pour ne rien manquer de l'action!

Adresse : 3041 Chemin de la Chapelle, Mont-Tremblant, QC J8E 1B1

Contact : (819) 681-4900

Fax : 819 717-1249

Courriel : sara-claude@hotelleriejobs.com

Sous la responsabilité du Sous-chef et Chef de cuisine, le titulaire du poste de plongeur exécute les tâches de lavage de vaisselle en plus de participer à l'élaboration de base des plats et exécuter les directives de son supérieur immédiat en cuisine. Il devra s'assurer d'atteindre quotidiennement les objectifs liés aux standards de l'établissement. Plus précisément, mais sans s'y limiter :

- Exécuter les tâches de lavage de la vaisselle, verrerie et ustensiles, également la batterie de cuisine, chaudrons, poêles et matériel divers servant à la préparation, transformation, cuisson et stockage des aliments.
- Respecter les procédures de lavage et d'entretien mis en place par le chef, la direction et les compagnies de produits utilisés.
- Tenir propre la cuisine : planchers, murs, hotte, fourneaux, chambres froides et frigors, stock room et tablettes.
- Travailler proprement et respecter les règles vestimentaires de l'entreprise.
- Effectuer toutes autres tâches assignées par son supérieur immédiat et nécessaire au bon fonctionnement de l'entreprise
- S'assurer que les principes fondamentaux du service à la clientèle sont maintenus et conformes aux standards et procédures
- Suivre les règles de santé et sécurité au travail.
- Suivre les politiques et procédures du Restaurant.

Qualifications :

- Une expérience préalable pertinente est un atout (7 à 11 mois d'expérience)
- Aucun diplôme nécessaire
- Être versatile, propre et attentionné
- Être capable de travailler dans le calme, la politesse et le respect des autres

# LA F RGE

MONT - TREMBLANT, QUÉBEC

- Bonne forme physique
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au Stress
- Habileté à travailler en équipe et à démontrer une attitude positive
- Langue parlée : français

Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :

- Constant : se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail
- Fréquent : soulever et porter des charges jusqu'à 13,5 kg
- Fréquent : s'agenouiller, pousser, tirer, soulever
- Occasionnel : monter ou descendre des échelles, des escaliers et des rampes

Salaire proposé : 14 \$ / heure

Statut : Poste permanent , non saisonnier. Horaire variable de jour, soir et fin de semaine.

Lieu de travail : 3041 Chemin de la Chapelle, Mont-Tremblant, QC J8E 1B1

Logement disponible

Site web : <http://www.laforgetremblant.com/>