



Restaurant La Quintessence

Description de tâches

Plongeur/Plongeuse

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

Présentation du restaurant: Le restaurant La Quintessence, coté Quatre Diamants CAA/AAA, est un incontournable à Tremblant. Le Chef exécutif Daniel St-Pierre, le Sous-chef Yohan Gasparotto et leur brigade proposent une expérience culinaire mémorable dans un environnement chaleureux. La cuisine, d'inspiration française, conjugue les styles et les saveurs du terroir Laurentien. Au menu : les meilleurs ingrédients provenant des producteurs régionaux et une carte de vin primée.

Adresse :3004 Chemin de la Chapelle, Mont-Tremblant, QC J8E 1E1

Contact : 819-425-3400

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 frigos, 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 :



RESTAURANT

la Quintessence

- 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
- 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 14 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 : 3004 Chemin de la Chapelle, Mont-Tremblant, QC J8E 1E1

Logement disponible

Site web : <https://www.hotelquintessence.com/fr/restaurant/restaurant-la-quintessence>