



COMMIS DÉBARRASSEUR

Supérieur immédiat : Chef exécutif / Sous-chef

Département : Cuisine

Salaire horaire : 12,67\$ / heure + pourboires

Type d'emploi : Saisonnier, temps plein et temps partiel – avril à octobre 2023

Description sommaire du poste

Sous la supervision du Chef exécutif et/ou du Sous-Chef vous avez comme tâches de monter, nettoyer et débarrasser les tables en vue de répondre aux exigences du Club et de la clientèle.

Liste des responsabilités

- Charger les plateaux ou les chariots pour transporter la vaisselle et les ustensiles de la cuisine à la salle à manger et vice versa
- Débarrasser la table après le départ du client
- Essuyer la table et remplacer les nappes, les napperons et les serviettes de table
- Porter la vaisselle sale à la plonge
- Dresser la table en y disposant la vaisselle, les ustensiles et les verres
- Refaire les provisions de condiments et autres articles sur la table
- Renouveler la provision d'eau, de glace ou de tout autre aliment ou boisson disponible au comptoir
- Veiller à l'approvisionnement et à la propreté générale des espaces de service communs

Qualifications requises

- Expérience dans un poste de commis débarrasseur ou dans le service des mets et boissons en salle à manger (un atout)
- Disponibilité de jour, soir & fin de semaine
- Bonne maîtrise de la langue française

Qualités, aptitudes et compétences recherchés

- Sens de l'organisation
- Capacité à gérer les priorités
- Souci du détail
- Tolérance au stress inhérent au travail en cuisine
- Capacité à travailler en équipe
- Apte à travailler physiquement (transport de charge de + ou - 20 kilos)

Faire parvenir votre C.V. à : chef@golfblainvillier.com