

# LE CLUB DE GOLF ROYAL QUEBEC AFFICHAGE DE POSTE #5000-2015



|                    |               |   |  |
|--------------------|---------------|---|--|
| Département        | Restauration  |   |  |
| Lieu               | Casse-croûte  |   |  |
| Fonction           | Serveur       |   |  |
| Supérieur immédiat | Tobie Carrier | Poste   | Directeur de la restauration et des services aux membres |
| Niveau/Échelon     |               | Type de poste :                                   | ± 27 heures/ semaine jour et weekend                     |
|                    |               | <input type="checkbox"/> Temps plein              | <input type="checkbox"/> Non-variable                    |
|                    |               | <input checked="" type="checkbox"/> Temps partiel | <input checked="" type="checkbox"/> Variable             |
|                    |               | <input type="checkbox"/> Occasionnel              |  |
|                    |               | <input type="checkbox"/> Étudiant                 |  |

## DESCRIPTION GÉNÉRALE

### Responsabilités :

- ✓ Effectuer la mise en place du casse-croûte;
- ✓ Prendre l'inventaire de départ au début de chaque quart de travail;
- ✓ Vérifier la composition des sandwiches et de la soupe du jour;
- ✓ Vérifier l'exactitude des commandes reçues par le magasinier et inscrire les quantités sur la feuille d'inventaire;
- ✓ Ranger les produits de la commande aux endroits appropriés en effectuant une rotation;
- ✓ Accueillir les clients;
- ✓ Expliquer les différents choix de produit;
- ✓ Identifier les attentes et les contraintes de la clientèle afin de planifier le déroulement du service;
- ✓ Répondre aux différentes questions;
- ✓ Déterminer les préférences et les goûts particuliers de la clientèle;
- ✓ Conseiller et suggérer différents produits;
- ✓ Prendre les commandes;
- ✓ Saisir la commande dans le système «Maître D»;
- ✓ Servir les boissons;
- ✓ Maintenir et conserver les aliments en respectant les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire;
- ✓ Préparer les commandes et assurer le service de ces dernières;
- ✓ S'informer de la satisfaction des clients;
- ✓ Recevoir et transmettre à un responsable les plaintes et les commentaires;
- ✓ Être attentif aux besoins de la clientèle pendant la durée de leur arrêt dans le casse-croûte;
- ✓ Nettoyer, entretenir et réapprovisionner les tables pendant le service;
- ✓ Déterminer quel client paie pour quels convives;
- ✓ Préparer et présenter l'addition aux clients;
- ✓ Traiter et encaisser les paiements (Comptes recevables, cartes de débit, cartes de crédit)
- ✓ S'assurer que les signatures soient conformes et lisibles;
- ✓ Remercier et saluer la clientèle à son départ;
- ✓ Voir à la propreté constante du casse-croûte;
- ✓ Débarrasser et redresser les tables pour les prochains clients;
- ✓ Fermer le compte de la table dans le système «Maître D»;
- ✓ Prendre l'inventaire de fin de journée;
- ✓ Sortir des lectures de caisse à la fin de chaque quart de travail;
- ✓ Compléter les rapports de dépôt quotidiens;
- ✓ Effectuer la fermeture de toutes les factures, les démêler, s'assurer qu'il n'en manque aucune et vérifier si les charges correspondent au montant inscrit dans l'ordinateur;
- ✓ Balancer et fermer la caisse;
- ✓ Nettoyer et entretenir les airs de travail;
- ✓ Participer aux diverses tâches ménagères pour garder les lieux et les équipements propres;
- ✓ Épousseter quotidiennement chaises, tablettes, console, ordinateurs, réfrigérateurs, comptoirs, etc.;
- ✓ Toutes autres tâches connexes.

**Salaire :** Selon convention collective

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae **avant le 19 février prochain**, par : fax : 418 822-1240 ou par courriel : [tcarrier@royalquebec.com](mailto:tcarrier@royalquebec.com)

|   |               |              |  |
|---|---------------|--------------|--|
| Département                               | Restauration  |              |  |
| Lieu                                      | Casse-croûte  |              |  |
| Fonction                                  | Serveur       |              |  |
| Supérieur immédiat                        | Tobie Carrier | <i>Poste</i> | Directeur de la restauration et des services aux membres |
| <b>EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE REQUISE</b> |               |              |  |
| 1 à 2 ans d'expérience pertinente         |               |              |  |
| <b>FORMATION REQUISE</b>                  |               |              |  |
| Diplôme d'études secondaires              |               |              |  |
| DATE DE L'ANNONCE                         | 11-02-19      |              |  |
| DATE DE L'ENGAGEMENT                      |               |              |  |