

LE CLUB DE GOLF ROYAL QUEBEC AFFICHAGE DE POSTE



Département	Restauration		
Lieu	Cuisine		
Fonction	Aide-Général (1 temps plein, 1 temps partiel)		
Supérieur immédiat	Frédéric Martel	Poste	Chef exécutif

Type de poste :

- Temps plein
- Saisonnier
- $\pm$ 37,5 heures/semaine
- Jour, Soir, Fin de semaine

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Responsabilités :

- Respecte l'ordre de lavage de la vaisselle selon la catégorie ;
- Fait tremper les ustensiles avant le lavage ;
- Manipule avec soin la vaisselle pour en assurer la longévité ;
- Range la vaisselle après le lavage ;
- Nettoie la cuisine, les planchers, les équipements en acier inoxydable et les fours en respectant la grille de nettoyage ;
- Effectue le remplissage du savon et des agents de rinçage ;
- Voit à l'entretien et au nettoyage quotidien du lave-vaisselle ;
- Aide le personnel de cuisine, au besoin ;
- Vide les poubelles et apporte les déchets aux endroits appropriés ;
- Toutes autres tâches connexes.

Salaire : Selon convention collective

Une lettre de présentation indiquant votre intérêt envers le poste offert doit accompagner votre curriculum vitae **avant le 31 mars**, par courriel : **fmartel@royalquebec.com**

FORMATION ET EXPÉRIENCE REQUISE

- La personne recherchée peut ne pas avoir de reconnaissance académique;
- Expérience de travail de 1 à 6 mois.

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

- Outre, la capacité physique d'accomplir le travail, elle devra être disponible en tout temps durant la saison, lorsque ses services seront requis

DATE DE L'ANNONCE	17-03-2022	FIN DE L'AFFICHAGE	31-03-2022
DATE D'ENTRÉE EN FONCTION	Mi-mai		