

AIDE ALIMENTAIRE CUISINE

FLEXIBILITÉ

ENDURANCE

RAPIDITÉ

Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Aide alimentaire** qui sera responsable d'appuyer les opérations de la cuisine en assurant la propreté des équipements et des aires de travail, ainsi qu'en participant à la préparation de base des aliments. Cette personne apportera un soutien au montage et au dressage des plats et veillera au respect des normes d'hygiène et d'entretien afin d'assurer le bon déroulement du service.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

Expérience pertinente, un atout
Bonne forme physique
Capacité de manipuler des charges allant jusqu'à 20 lb
Capacité à travailler dans un environnement chaud, humide et demeurer debout pendant la durée du quart de travail
Attitudes et comportements professionnels : travail d'équipe, sens de l'organisation, rapidité d'exécution et bien d'autres!

Un aperçu de ce que nous avons à t'offrir :

Travail à temps complet de soir, incluant les fins de semaine et les jours fériés
Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'Hôtel
Salaire de 20,44\$/heure
Avantages sociaux en vigueur selon les normes de l'entreprise
Rabais de 50% sur l'hébergement dans tout le réseau Origine, artisans hôteliers
Réduction sur les soins et produits du Centre de santé
Repas à prix réduit

Un aperçu de ton nouvel emploi :

Procéder au lavage et au rangement de la vaisselle, coutellerie, chaudrons, etc.
Nettoyer les équipements à cuisson (marmite à vapeur, sauteuse, etc.)
Vider et nettoyer le lave-vaisselle, les éviers
Recevoir, vérifier et ranger les livraisons de marchandises selon la procédure établie
S'occuper de la cuisson et l'assaisonnement des légumes pour le montage des plats principaux et en dresser les assiettes
Préparer la mise en place des légumes pour plateaux et banquets (les peler, les parer et les cuire au besoin)
Aider au dressage des assiettes banquets au besoin
Nettoyer les tables de travail, les comptoirs, les planchers
Respecter un entretien périodique (hotte, gros équipements, etc.) selon une cédule établie
... pour le reste, nous pourrions en discuter plus en détail autour d'un bon café

Prêt.e à joindre notre équipe?

Vous êtes enthousiaste à l'idée de participer à une expérience client inégalée et vous souhaitez faire partie de notre équipe qui maîtrise *l'Art de recevoir*, faites parvenir votre cv au

rh@aubergegodefroy.com

Nous sommes impatients de découvrir comment votre passion et votre talent peuvent contribuer à notre succès!

