

# PRÉPOSÉ.E/ ENTRETIEN DE LA CUISINE ET MARCHANDISES

FLEXIBILITÉ

ENDURANCE

RAPIDITÉ

## Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Préposé.e - Entretien de la cuisine et marchandises** dont la fonction est d'assurer la réception et l'entreposage des marchandises ainsi que l'entretien et la propreté de la cuisine, tout en apportant un soutien à la plonge et à la préparation des aliments selon les besoins.

## 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 plein de jour  
Horaire du lundi au vendredi  
Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'Hôtel  
Salaire de 20,95\$/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 :

### Tes principales responsabilités seront :

Recevoir, vérifier et entreposer les marchandises aux endroits appropriés  
Assurer la propreté et l'ordre des espaces d'entreposage et de la cuisine  
Effectuer l'entretien des planchers, des équipements et du matériel  
Vider, nettoyer et transporter les poubelles, les ordures et la récupération aux endroits prévus  
Utiliser les produits d'entretien de façon sécuritaire et conformément aux procédures établies

### Lorsque les tâches principales sont complétées et selon les besoins de la cuisine :

Effectuer la plonge, incluant le lavage et le rangement de la vaisselle, des ustensiles et des casseroles  
Effectuer des tâches simples de préparation des aliments selon les directives du personnel de cuisine  
Maintenir son poste de travail et les équipements propres et conformes aux normes d'hygiène  
Exécuter toute autre tâche connexe à ses fonctions, à la demande de son supérieur.... *pour le reste, nous pourrions en discuter plus en détail autour d'un bon café*

## Prêt.e à rejoindre 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](mailto:rh@aubergegodefroy.com)

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

