



## **Plongeur.euse**

### **Description du poste**

Employé.e dont la fonction est de laver la vaisselle et entretenir les équipements de cuisine afin d'aider le personnel à maintenir la cuisine propre.

---

### **Exigences et compétences :**

- 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 comportement professionnels (travail d'équipe, sens de l'organisation, rapidité d'exécution)

### **Conditions de travail :**

- Travail à temps plein et à horaire variable impliquant parfois de travailler les soirs, les fins de semaine et les jours fériés
- Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'Hôtel
- Avantages sociaux en vigueur selon les normes de l'entreprise
- Tenue vestimentaire fournie par l'entreprise

### **Responsabilités :**

- 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

Ce poste vous intéresse?

Faites parvenir votre curriculum vitae par courriel en mentionnant le titre du poste à : [rh@aubergegodefroy.com](mailto:rh@aubergegodefroy.com)

Nous vous remercions de votre intérêt !