

Titre : Plongeur
Département : Restaurant
Statut : Permanent
Horaire de travail : 35 heures / semaine
Quart de travail : Jour Soir Week-end
Superviseur immédiat : Coordonnateur cuisine
Classe salariale : 1

RÉSUMÉ DU POSTE

Sous la supervision du coordonnateur cuisine, le titulaire effectue le nettoyage et l'entretien de la vaisselle durant toute la durée de son service. De plus, il veille à ce que la vaisselle, les équipements de cuisine et son espace de travail soient parfaitement propre.

QUALIFICATIONS

Formation : S.O.
Expérience : S.O.
Informatique : WORD Excel Outlook S/O
Anglais : Oui Non

CONDITIONS D'EMPLOI

- Effectuer un travail demandant une bonne force physique;
- Travailler selon les normes de santé et sécurité au travail;

ATTENTES

- Avoir un bon esprit d'initiative;
- Être polyvalent dans son travail;
- Sens de l'organisation et des responsabilités;
- Gérer son stress efficacement et savoir travailler sous pression;
- Avoir une apparence soignée;
- Savoir communiquer clairement, avec tact et diplomatie;
- Démontrer un comportement professionnel et respecter la confidentialité;
- Appuyer la mission et adhérer aux valeurs de SOS en les véhiculant au quotidien dans son travail.

FONCTIONS ET RESPONSABILITÉS

- Nettoyer la vaisselle et le matériel de cuisine (équipements et matériels);
- Entretien et maintenir l'espace de cuisine propre;
- Faire l'entretien du lave-vaisselle à la fin de la journée;
- Vider les poubelles et les transporter dans les conteneurs;
- Au besoin, apporter son aide à l'équipe;
- Effectuer toutes autres tâches connexes

Superviseur

Employé

Date