



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN COMMIS DÉBARRASSEUR

POSTE : Temps plein

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du directeur de la restauration et des banquets ainsi que du maître d'hôtel, le commis débarrasseur doit s'assurer d'offrir à notre clientèle un service quotidien de grande qualité afin de leur faire vivre une expérience distinctive et authentique.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Effectuer la mise en place de la salle à manger selon les standards;
- Effectuer un service de haute qualité correspondant au standing de l'établissement et en respectant les standards;
- Porter la vaisselle sale à la plonge;
- Veiller à l'approvisionnement et à la propreté générale des espaces de service communs;
- Soulever des charges de 20 livres ou plus;
- Nettoyer les réfrigérateurs, les fours et l'équipement de cuisine;
- Effectuer des déplacements chargés;
- Effectuer les tâches de fermeture selon les standards;
- Faire la suite, débarrasser les tables;
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Avoir l'expérience dans un restaurant gastronomique (cours en service de table ou expériences souhaitables);
- Langue : français, anglais et autre langue un atout;
- Doit avoir des disponibilités de jour, semaines et fins de semaine;
- Bonne condition physique, capable de soulever des charges lourdes.

****La priorité sera accordée aux membres de la Nation huronne-wendat****

Début d'affichage : 19 oct. 2021 | Fin d'affichage : 2 nov. 2021

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Cafétéria | Uniforme fourni | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae :

Émilie Rondeau, Coordinatrice des ressources humaines

418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

