

L'Auberge Port-Menier recherche

UN SERVEUR OU UNE SERVEUSE

Votre mandat

Assurer le service des repas et de la boisson en salle à manger et en banquet, réception ou brunch : présenter et préciser le menu, faire des suggestions, transmettre la commande à la cuisine, enlever ou faire enlever les couverts, les plats et les verres; participer à la mise en place, dresser les tables, accueillir et diriger les clients.

Nos exigences

Détenir un certificat de secondaire V avec attestation reconnue en service de table ou une attestation d'études équivalente et une année d'expérience pertinente; avoir le souci de répondre adéquatement aux besoins de la clientèle et de bien la servir.

Exigences particulières : anglais fonctionnel.

UN CUISINIER OU UNE CUISINIÈRE – CLASSE 1

Votre mandat

Assumer la responsabilité de la préparation des plats (mise en place et présentation) qui composent le menu; voir à la préparation, à l'assaisonnement, à la cuisson et à la détermination des portions des aliments; faire frire, bouillir, griller, cuire et rôtir les viandes; préparer les fonds, sauces et potages; cuire les légumes ou tout autre aliment, au besoin, confectionner les pâtisseries et les desserts; vérifier et faire le suivi de la cuisson des aliments; peut être appelé à participer à la prise et à la tenue des inventaires et à signaler les écarts; participer, s'il y a lieu, à la vérification des marchandises diverses au moment de la réception; s'assurer de la bonne utilisation de l'équipement et du matériel nécessaires à l'exercice de ses fonctions.

Nos exigences

Détenir un certificat d'études de secondaire V avec spécialisation en cuisine professionnelle ou une attestation d'études équivalente et deux années d'expérience à titre de cuisinier ayant permis au candidat d'acquérir les techniques de base en cuisine et de connaître une variété de recettes de cuisine; est également admis le candidat qui a un nombre d'années de scolarité inférieur à celui exigé au présent alinéa à la condition qu'il compense chaque année de scolarité manquante par deux années d'expérience de travail.

DEUX AIDES DOMESTIQUES - CUISINE ET HÉBERGEMENT

Votre mandat

Effectuer des travaux d'assistance dans la cuisine : transporter les vivres, boissons et aliments à partir de l'entrepôt ou du magasin; disposer des ordures ménagères; laver les chaudrons lourds; alimenter les machines à laver la vaisselle, peler mécaniquement des fruits et légumes; nettoyer les planchers, chambres froides et équipement utilisé; faire l'entretien des machines à laver la vaisselle.

Assurer la propreté de bureaux, chambres et locaux divers; balayer et nettoyer les planchers et les tapis en utilisant une brosse, une vadrouille ou un aspirateur; épousseter, laver et cirer le mobilier, les pièces de boiserie et de métal, les vitres et les stores vénitiens; vider et nettoyer les paniers à rebuts et les cendriers; nettoyer les rayons de bibliothèques et épousseter les livres; ranger les meubles et les objets qui s'y trouvent; pourvoir les endroits requis en serviettes, savon, pièces de vaisselle propres telles que verres, contenants d'eau, plateaux et autres articles usuels; faire les lits et change les draps; ramasser la poussière et les saletés et en dispose aux endroits appropriés.

Les conditions de travail

Il s'agit d'emplois saisonniers (juin à décembre approximativement).

Les conditions de travail applicables sont celles de la convention collective en vigueur.

Le lieu de travail : Port-Menier, Ile Anticosti

Veuillez transmettre votre offre de service **avant le 30 mai 2008 à:**

Bruno Otis, directeur Auberge Port-Menier

Case postale 179, Port-Menier, Anticosti (Québec) G0G 2Y0

Téléphone : 418 535-0122; télécopieur : 418 535-0030

Courriel : aubergeportmenier@sepaq.com