

Titre :	Commis-aux tables
Département :	Restaurant
Statut :	Permanent – Temps plein
Horaire de travail :	35 Heures / semaine
Quart de travail :	Jour <input checked="" type="checkbox"/> Soir <input type="checkbox"/> Week-end <input type="checkbox"/>
Superviseur immédiat :	Coordonnateur cuisine
Classe salariale :	2

RÉSUMÉ DU POSTE

Sous la supervision du coordonnateur cuisine, le titulaire du poste prend les commandes et fait le service pour les déjeuners. Il met en portion les desserts pour le repas du midi, prépare le café, nettoie et fait le montage des tables. Il doit apporter son aide à l'entretien des postes de travail et au rangement de la vaisselle.

QUALIFICATIONS

Formation :	Détenir un DES (un atout);
Expérience :	S.O.
Informatique :	WORD <input type="checkbox"/> Excel <input type="checkbox"/> Outlook <input type="checkbox"/> S/O <input checked="" type="checkbox"/>
Anglais :	Parlé : Niveau de connaissance : S.O. Écrit : Niveau de connaissance : S.O.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Travailler selon les normes de santé et sécurité au travail;
- Bonne résistance physique.

COMPÉTENCES ET APTITUDES REQUISES

- Avoir un intérêt marqué pour le travail d'équipe;
- Capacité à travailler et s'adapter dans un environnement rapide;
- Autonome, organisé, polyvalent et multitâches;
- Gérer son stress efficacement;
- Axé sur le service client;
- Avoir une apparence soignée et une bonne hygiène;
- 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

- Prendre les commandes et servir les déjeuners;
- Faire le montage des tables pour le déjeuner et le dîner;
- Mettre en portion et faire le montage de la table à dessert et de la table à salade;
- Desservir et nettoyer les tables;
- Nettoyer la salle des employés;
- Faire le tri des arrivages de pains et de desserts;
- Préparer les paniers de pains pour le dîner;
- S'assurer qu'il y ait toujours du café, des desserts et pichets d'eau remplis;
- S'assurer que les salières, poivrières, sucriers etc. soient pleins et propres;
- Nettoyer et laver la vaisselle;
- Nettoyer la salle à manger et faire l'époussetage une fois par semaine (cadrage de fenêtre, moulures, lampes, etc.);
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Superviseur

Employé

Date