

Préposé(e) à la préparation (restauration)

NOUS CONNAIS-TU ?

Gleason est une station de ski et de plein air familiale en constante évolution. De taille intermédiaire et aux valeurs humaines très fortes, elle offre une expérience inoubliable à ses clients et une ambiance de travail chaleureuse.

TYPE D'EMPLOI : saisonnier, de novembre à avril

HORAIRE : Principalement sur semaine et de jour, mais peut avoir quelques fins de semaine

NOMBRE D'HEURES : 40 heures par semaine

ENTREE EN FONCTION : novembre-début décembre (début de saison)

SALAIRE : Selon expérience (compétitif)

UNE RECETTE N'EST PAS UN MYSTÈRE POUR TOI ? TU ES UNE PERSONNE D'ÉQUIPE ? TU TRIP À PARLER AUX GENS ? ON A QUELQUE CHOSE POUR TOI !

TON ROLE AU SEIN DE L'ÉQUIPE

En collaboration avec la Responsable du restaurant le Hors-Piste, le ou la titulaire du poste sera responsable des tâches suivantes :

- Être en charge de la préparation quotidienne et hebdomadaire de la restauration
- S'assurer d'avoir le nécessaire (inventaire) pour la préparation avec la responsable lors de ses commandes
- Entretien des équipements (nettoyage de la friteuse, de la plaque et autres)
- Produire les menus pour les écoles

PROFIL RECHERCHE

- Minimum 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire
- Aptitude pour le travail d'équipe
- Autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté et polyvalence
- Sens de l'initiative et sens de l'organisation

POURQUOI TRAVAILLER A GLEASON ?

- Tu pourras skier gratuitement dans tes temps libres !
- Tu interagiras avec des clients qui sont là pour avoir du fun.
- Tu travailleras avec une équipe dynamique.

Fais-nous parvenir ton CV sans tarder par courriel au rh@montgleason.ca

