



Préposé(e) au restaurant du chalet principal

TU NOUS CONNAIS ?

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 authentique à ses clients et une ambiance de travail chaleureuse.

TYPE D'EMPLOI : Saisonnier, de décembre à avril (selon météo).

HORAIRE : Des quarts de travail sont disponibles de soir la semaine ainsi que la fin de semaine de jour et de soir.

NOMBRE D'HEURES : Temps partiel, en moyenne entre 15h et 20h de travail par semaine (selon météo).

ENTRÉE EN FONCTION : Décembre (selon météo).

CUIRE UN OEUF OU UN HAMBURGER NE TE REND PAS ANXIEUX ? ON DIT DE TOI QUE TU AS DU GAZ ? TU TRIPES PARLER AUX GENS ? ON A QUELQUE CHOSE POUR TOI !

TON RÔLE AU SEIN DE NOTRE ÉQUIPE

En collaboration avec la Responsable du restaurant du chalet principal, le ou la titulaire du poste sera responsable des tâches suivantes :

- Prendre les commandes des clients ;
- Préparer et cuire les aliments ;
- Entretenir et nettoyer son lieu de travail ;
- Opérer la caisse enregistreuse ;
- Effectuer toutes autres tâches assignées par son Responsable.

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience pertinente, un atout ;
- Bonnes habiletés en communication orale ;
- Entregent et souci d'un service à la clientèle impeccable ;
- Autonomie, initiative et dynamisme ;
- Facilité à travailler en équipe.

POURQUOI TRAVAILLER À GLEASON ?

- Tu pourras skier gratuitement dans tes temps libres !
- Tu auras également pleins d'autres rabais pour toi et ta famille dans nos différents services.
- Tu interagiras avec des clients qui sont là pour avoir du fun.
- Tu travailleras avec une équipe dynamique.

NOS VALEURS



FAIS-NOUS PARVENIR TA CANDIDATURE
SANS TARDER À RH@MONTGLEASON.CA