

30/03/2021

RESPONSABLE DE L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS ET CONCIERGERIE

RESTAURANT BAR LA CROQUEE

Saint-Raymond, QC

Temps partiel, Permanent

Jour



DESCRIPTION

Salaire offert : à discuter

Types de poste : Temps partiel, Permanent

Horaires : Jour

Nombre d'heures par semaine : entre 10 et 15

Homme ou femme de service polyvalent œuvrant à un entretien spécifique des équipements de cuisine (friteuse, four, hotte) en rotation, à l'entretien du bâtiment et des aires intérieures et extérieures.

Horaire à discuter avec le candidat / très flexible

RESPONSABILITÉS

//Tâches & Responsabilités

- Veillez à la propreté des lieux intérieurs et extérieurs (une équipe d'entretien ménager s'occupe du ménage quotidien de nuit)
- Réparer les équipements et le bâtiment au besoin (notion de base en électricité, menuiserie)
- Entretien hebdomadaire des équipements de cuisine (friteuse, four, hotte, etc.)
- Soutien au gestionnaire pour les tâches manuelles
- Gestion des produits d'entretien

EXIGENCES

//Qualifications requises

- Notion de base en entretien d'équipement de cuisine
- Notion de base en entretien
- Notion de base avec les outils
- Forme physique

//Profil recherché

Habile

Polyvalent

Débrouillard
Minutieux
Discret
Autonome

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Dès que possible



NOM DE L'ENTREPRISE :

RESTAURANT BAR LA CROQUEE

Restaurant bar établi depuis 1962 à St-Raymond. Cuisine familiale, ambiance décontracté et conviviale, clientèle locale et touristique. Dejeuner, dîner et souper. Brunch du dimanche. Équipe dynamique, gestionnaire passionnée et attentionné des besoins de son équipe, environnement de travail motivant, stimulant, emplois flexibles et diversifiés!

ADRESSE PRINCIPALE :

171, Rang St-Jacques
Saint-Raymond (QC)
G3LOB9

Téléphone : 418-337-7850

Courriel: lacroquee@gmail.com