



AUBERGE

VAL SAINT-CÔME

PLONGEUR(EUSE)

Département : Cuisine

Nom du supérieur immédiat : Chef cuisinier

Sous la supervision du chef cuisinier, le plongeur est responsable de laver la vaisselle et autres éléments afin d'aider le personnel à maintenir la cuisine propre.

Responsabilités

- Laver la vaisselle, les verres et les ustensiles à la main ou à l'aide d'un lave-vaisselle;
- Récurer les marmites et les casseroles;
- Astiquer et polir l'argenterie, s'il y a lieu;
- Nettoyer le matériel utilisé après chaque usage;
- Nettoyer les postes de travail et les appareils de cuisine;
- Suivre les méthodes de travail et utiliser les produits et les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur;
- Respecter le code vestimentaire et les normes d'hygiène et de salubrité;
- Toutes autres tâches connexes.

Qualifications requises

- Expérience pertinente dans le domaine de la restauration ou de l'hôtellerie (un atout);
- Capacité de travailler efficacement sous pression dans un environnement au rythme soutenu.

Attitudes et qualités personnelles

- Souci de la propreté et du respect des normes d'hygiène;
- Travail d'équipe;
- Bonne humeur, respect et engagement.

Conditions de travail

- Temps partiel
- Jour / Soir/ Fin de semaine

Pour postuler, envoyez votre CV à cv@skivsc.com

L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire. Groupe Val Saint-Côme souscrit au principe d'équité en matière d'emploi.