

# LES JARDINS DE MÉTIS

## PLONGEUR/PLONGEUSE

**Lieu :** 200 route 132, Grand-Métis, G0J1Z0

**Date d'entrée en fonction :** 1 juin 2021

**Horaire de travail :** jour, fin de semaine

**Salaire :** À discuter selon expérience

**Statut de l'emploi :** temps partiel, 30 heures

**Nombre de poste à combler :** 1

**Avantages sociaux :**

- repas fournis durant le quart de travail
- pourboires pour la cuisine
- lieu de travail unique
- horaire de jour
- possibilité de formation
- hébergement sur place possible
- service de navette disponible

**Principales tâches :**

- 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 les réfrigérateurs, les fours et l'équipement de cuisine
- Maintenir la cuisine propre (planchers, équipements, matériel)
- Vider les poubelles et transporter les ordures dans les conteneurs

**Compétences et qualifications :**

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- Bonne forme physique
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

**Niveau d'études requis :** Secondaire terminé

**Années d'expériences :** 1 à 6 mois

**Langues écrites :** français

**Langues parlées :** français (anglais un plus)

**Courte description de l'entreprise :**

Les Jardins de Métis sont aux portes de la Gaspésie touristique, situé à Grand-Métis dans le Bas-St-Laurent au coeur des jardins historiques d'Elsie Reford, le restaurant de la Villa Estevan vous offre un cadre de travail unique. Vous pourrez y découvrir une cuisine ancrée dans son terroir qui met de l'avant les produits locaux. Faites l'expérience d'une cuisine où l'on utilise plus de 150 variétés de plantes, fleurs et herbes comestibles et d'une équipe dynamique et fidèle aux lieux.