

Plongeur.se

Sous la supervision de la coordination de bar et restauration, la personne titulaire du poste a pour mandat de maintenir la propreté et l'ordre de la vaisselle, des ustensiles de cuisine et de tout autre équipement nécessaire à la préparation des repas.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Gestion opérationnelle :

- Laver et ranger la vaisselle et la verrerie propre ;
- Nettoyer et entretenir les machines à laver la vaisselle et les autres équipements de cuisine, en suivant les procédures de sécurité et d'hygiène;
- Débarrasser et nettoyer les stations de débarrassage en salle à manger et à la mezzanine;
- Vider les poubelles et les contenants de recyclage ;
- Aider à la préparation de certains aliments sous la supervision de la personne responsable;
- Respecter l'horaire attribué par le supérieur immédiat ;
- Offrir un nettoyage de vaisselle efficace pour contribuer au bon fonctionnement et à la propreté de la cuisine ;

Développement durable :

• Appliquer les principes de développement durable promus par l'organisation.

PROFIL RECHERCHÉ

- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement rapide et exigeant
- Capacité à travailler sous pression
- Bonne condition physique

CONDITIONS D'EMPLOI

Contrat saisonnier (été 2025, dès juin) Possibilité de prolongation Petite-Vallée, Gaspésie Postes à temps plein et temps partiel Rémunération selon la politique en vigueur Autres avantages exclusifs aux employé.es du Village en chanson

DÉPÔT DES CANDIDATURES

Faites parvenir votre curriculum vitae accompagné d'une lettre d'intention à **Anna-Kim Fournier**, coordinatrice - bar et restauration, à l'adresse suivante : **info@festivalenchanson.com.**

Date limite pour postuler: 21 février, 17h

Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.