

**Appellation d'emploi :** Plongeur  
**Nombre de titulaires :**  
**Lieu de travail :** Pub Chelsea  
**Supérieur immédiat :** Chef d'équipe et/ou sous-chef de cuisine

### **Nature du travail**

Sous l'autorité du chef Chef d'équipe et/ou sous-chef de cuisine, il effectue les tâches reliées à la plonge.

### **Tâches principales**

1. Ouvrir son poste de travail et se préparer au travail, afin de respecter les exigences de l'entreprise.
2. Effectuer le lavage de la vaisselle, des ustensiles, des chaudrons etc.
3. Effectue des tâches d'entretien ménager, sort les ordures.
4. Range les aliments.
5. Fermer son poste de travail et les aires de travail commun.

### **Exigences**

- Possibilité d'embauche sans expérience. Période de formation sur place.
- Habilité à communiquer et à travailler en équipe.
- Démontrer un souci de l'engagement et de l'excellence, manifester de la flexibilité, une capacité d'adaptation, de l'entregent, être ponctuel et avoir une attitude positive.
- Très bonne dextérité manuelle.
- Capacité de soulever ou pousser divers équipements.
- Être en bonne forme physique puisque le travail se fait principalement debout.
  - Être capable d'affronter les contraintes et les difficultés du travail (stress).

### **Échelle salariale cuisinier**

**12 \$ à 13.25\$/heure selon expérience**

**+ boni de 500\$ en été.**

**+ pourboires**