

COMMIS PETITS DÉJEUNERS

Détails de l'emploi

Description

VOTRE FUTURE ÉQUIPE DE TRAVAIL

Relevant du superviseur aux opérations, le commis devra effectuer la préparation et mise en place du petit déjeuner, et veiller à la satisfaction de notre clientèle.

CE QUE NOUS OFFRONS

- Assurances collectives payées en partie par l'employeur pour les salariés à temps plein
- Tarif membre d'équipe avantageux pour découvrir les propriétés Germain Hôtels
- Possibilité d'avancement au sein d'une entreprise en croissance à travers le Canada
- Accès à la salle d'entraînement
- Programme de référencement
- Programme d'aide aux employés pour les membres d'équipe et leur famille immédiate

RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

- Organiser les cuissons et préparer la nourriture du petit-déjeuner selon la feuille prévisionnelle qui tient compte de l'occupation de l'hôtel
- Débarrasser le buffet, nettoyer, dresser les tables et effectuer la plonge et mise en place des petits déjeuners pour le lendemain
- Assurer le service de valet d'aide aux bagages pour nos invités selon les besoins
- Effectuer les livraisons des commandes en service en chambre
- Participer à l'élaboration de l'offre nourriture du bar de l'hôtel
- Effectuer diverses tâches d'entretien des lieux de travail et d'approvisionnement
- Nettoyer l'aire de la cuisine de préparation en fin de service
- Réceptionner les marchandises et faire l'inventaire au besoin
- Soutien des différents services de l'hôtel

CE QUE NOUS RECHERCHONS

- Bonne forme physique
- Excellent sens de l'organisation et capacité à travailler sous pression

- Habileté à travailler en équipe et à démontrer une attitude professionnelle
- Être polyvalent, serviable et courtois
- Habileté à la vente et à la clientèle exceptionnelle
- Posséder un permis de conduire