

## **Commis de soir**

### **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 et 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
- Nettoyage complet de la cuisine de préparation en fin de service
- Réceptionner les marchandises et faire l'inventaire au besoin
- Soutien des différents départements de l'hôtel

### **CE QUE NOUS RECHERCHONS**

- Bonne forme physique
- Excellent sens de l'organisation et capacité à travailler sous pression
- Habilité à travailler en équipe et à démontrer une attitude positive
- Être polyvalent, serviable et patient
- Approche service à la clientèle exceptionnelle
- Posséder un permis de conduire
- Parler une deuxième langue est un atout