



## Description de tâches

**EMPLOI :** Aide général restauration

**Renseignements généraux**

**TYPE DE POSTE :** Temps partiel

**HORAIRE :** Sur appel

**DÉBUT :** Mai à octobre

**LIEU DE TRAVAIL :** Club de golf Le Montmorency, 2700 avenue du Sault, Québec (Qc) G1C 2L2

## SOMMAIRE

Sous l'autorité du directeur général, l'aide général en restauration est un employé des services de restauration dont la fonction est d'effectuer les tâches ci-dessous.

## 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
- Aider au montage des plats ou des assiettes
- Distribuer les fournitures et les plateaux d'aliments, s'il y a lieu
- Aider les serveuses lors des banquets pour servir et desservir les tables
- Aide au montage et démontage des salles pour les réceptions.

## Conditions de travail

- Travail à horaire variable, parfois selon des heures coupées, et pouvant exiger de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout, dans des conditions de chaleur et de porter de lourds plateaux et de la vaisselle. Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe. L'organisation du travail peut varier selon la saison de golf.

- Le nombre d'heures de travail peut varier entre 10 et 35 par semaine. Le taux horaire est le salaire minimum régulier en vigueur.
- Comme toute autre fonction de travail dans l'industrie touristique, la rémunération varie en fonction de plusieurs facteurs :
  - relatifs à l'employé (expérience de travail préalable, scolarisation et formation, etc.)
  - relatifs à l'entreprise (taille, localisation, niveau de qualité, appartenance à une chaîne, présence d'un syndicat, saisonnalité des opérations, etc.)
  - relatifs à l'emploi comme tel (horaires, autres avantages non pécuniaires, etc.)

### ***Autres***

- Respecter les normes de santé et sécurité en vigueur.
- Respecter les règlements et les directives applicables en tout temps lors de l'exécution de son travail.
- Assumer d'autres responsabilités spécifiques ou mandats relevant de sa compétence.
- Suite à des circonstances particulières ou encore à la demande du directeur général, effectuer toute autre tâche connexe à son emploi.

### **FORMATION**

Un Diplôme d'Études secondaires (DES) ou une formation équivalente ou toute combinaison d'expérience jugée satisfaisante.

### **EXPÉRIENCE**

Aucune expérience particulière n'est exigée.