

Plongeur

Lieu de travail : Restaurant Le Bistango, Hôtel Alt Québec

Statut d'emploi : Temps plein, Temps partiel (permanent)

Horaire de travail : Horaire de travail flexible

CE QUE NOUS OFFRONS :

- Congé les dimanches et lundis
- Assurances collectives payées à 50% 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

VOS RESPONSABILITÉS :

- Relevant du Sous-Chef, vous ferez partie de l'équipe de la cuisine et serez en charge de laver les instruments de cuisine ainsi que de veiller à la propreté des lieux.

CE QUE NOUS RECHERCHONS :

- Responsable
- Fiable
- Aime travailler en équipe
- Bonne rapidité d'exécution
- Capacité à travailler sous pression

Germain Hôtels est une entreprise familiale fondée à Québec en 1988 possédant et opérant aujourd'hui un réseau de 18 hôtels aux quatre coins du pays sous les bannières Le Germain, Alt et Escad ainsi qu'une douzaine de restaurants et bars. L'entreprise, maintes fois récompensée, demeure à ce jour le seul groupe hôtelier véritablement canadien. Modèle d'innovation et d'audace, Germain Hôtels est reconnue pour sa philosophie d'accueil et son sens de l'esthétisme uniques. Sa présence nationale ainsi que sa volonté de s'entourer d'entreprises et artistes locaux font d'elle une experte de l'art de vivre canadien.

* Le masculin est utilisé dans l'objectif d'alléger le texte.