



<https://montstmathieu.com/emplois/preposee-a-la-plonge/>

Préposé(e) à la plonge

Description

Sous la supervision de la responsable culinaire, le ou la préposé(e) à la plonge assure le nettoyage, le rangement et le maintien de la propreté dans la cuisine et les zones de travail. Il ou elle joue un rôle essentiel au bon fonctionnement du service alimentaire en soutenant l'équipe de cuisine, particulièrement lors des périodes achalandées et des événements.

Responsabilités

- Laver la vaisselle, les ustensiles et le matériel de cuisine selon les procédures établies.
- Ranger la vaisselle propre à l'endroit désigné pour assurer une circulation efficace en cuisine.
- Maintenir la propreté des postes de travail, des planchers et des équipements.
- Sortir les déchets et le recyclage en fin de journée.
- Passer le balai et la moppe à la fin du service pour garder la cuisine propre et sécuritaire.
- Apporter un soutien à l'équipe de cuisine au besoin (préparation, montage, nettoyage).
- Participer à d'autres tâches connexes selon les besoins des opérations.

Qualifications

- Aucune expérience requise, la formation est offerte sur place.
- Bonne condition physique (travail debout et manipulation de charges légères à moyennes).
- Capacité à suivre les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Ponctualité, fiabilité et esprit d'équipe.

Avantages du poste

- Poste à temps partiel
- Salaire offert selon l'échelle interne et l'expérience
- Environnement de travail stimulant et humain
- Possibilité d'évolution au sein d'une organisation en pleine croissance

Type de poste

Temps partiel

Date de début du poste

5 décembre 2025

Horaires

Les samedis et dimanches avec possibilité de plus d'heures durant les périodes d'achalandage