



OFFRE D'EMPLOI

TITRE DU POSTE : Responsable comptoir et salle à manger

HORAIRE DE TRAVAIL : Temps partiel (15-20 heures par semaine)

DATE D'ENTRÉE EN POSTE : Dès que possible

En mode SG est une pâtisserie/boulangerie sans gluten qui offre des plats à emporter et offre également un service de livraison dans plusieurs régions. La présidente, Valérie Langlais étant cœliaque (maladie causée par une réaction immunitaire en présence de gluten dans le corps) a décidé d'offrir des aliments entièrement sans gluten et sans contamination croisée.

Votre mandat :

- Assurer le service aux tables;
- Gestion de la salle à manger ;
- Offrir un service à la clientèle optimal;
- Informer et conseiller les clients sur les particularités des menus;
- Maintenir la propreté des aires de travail et de la salle à manger;
- Prise de commandes pour emporter et livraison;
- S'assurer du respect des horaires de livraison des repas et du service en salle à manger
- Participe aux tâches d'entretien des postes de travail, des surfaces de préparation, des lieux d'entreposage, des chambres froides, des équipements de travail, etc.;
- Participe et encourage le maintien d'une ambiance agréable, respectueuse et sécuritaire avec l'équipe de cuisine, la clientèle et l'ensemble des employés;
- Effectuer, au besoin, toutes tâches connexes afin d'assurer la continuité des services;
- Connaissance du de l'alimentation sans gluten (Un atout);

Compétences recherchées :

- Être dynamique
- Aimer être de bonne humeur
- Passionné par le service à la clientèle
- Être reconnu pour votre dévouement
- Souci de maintenir un esprit d'équipe sain

Environnement de travail dynamique et stimulant assuré!