

DOCK 619

Plongeur

Au cœur de l'action, le plongeur joue un rôle fondamental dans le bon fonctionnement du restaurant. Grâce à son travail rigoureux, il assure la propreté impeccable de la vaisselle et des équipements, permettant ainsi à la cuisine de servir des plats toujours irréprochables. En plus de contribuer à l'efficacité de la brigade culinaire, il soutient aussi l'équipe de la salle à manger en veillant à ce que tous aient les outils nécessaires pour offrir un service exceptionnel.

Situé à 20 minutes du centre-ville de Montréal, sur la Rive-Sud, le Dock619 est un lieu de tous les possibles. Son décor moderne et chaleureux ainsi que ses multiples options de configurations ont spécifiquement été pensés pour donner vie à des événements mémorables. Sous la gouverne du chef Hugo St-Jacques, chef de l'année au Canada en 2014 (Salut Bonjour, Les Chefs!, Station Potluck, chaîne Zeste), une cuisine moderne et créative, ancrée dans les saveurs du terroir est mise de l'avant. Hugo accorde une grande importance aux ingrédients québécois, valorisant légumes racines, petits fruits, érable, etc.

Nous avons à cœur le développement et la croissance des membres de notre équipe. Si vous aimez travailler en équipe auprès du public et que vous souhaitez surpasser les attentes des invités au quotidien, l'emploi qu'il vous faut est au Dock619.

- **Le profil d'un excellent plongeur**

C'est une personne dynamique, qui garde le sourire même dans le feu de l'action et qui aime quand ça bouge. Il tisse des liens solides avec ses collègues, fait preuve de fiabilité et sait s'adapter aux besoins de l'équipe. Il communique avec clarté, partage ses objectifs et n'hésite pas à lever la main lorsqu'il y a un défi à relever.

Plus précisément, votre quotidien avec nous ressemblera à :

- Veiller au maintien de la propreté de la cuisine et des équipements selon les normes d'hygiène et de salubrité
- Laver la vaisselle après chaque repas et la ranger aux endroits appropriés
- Nettoyer les équipements utilisés après chaque utilisation (marmite, casseroles, cuisinière, etc.)
- Montage et démontage des installations de la salle événementielle
- Toutes autres tâches connexes

Atouts recherchés :

- Connaissance minimale du français
- Expérience minimale d'un an dans un poste similaire
- Bonnes capacités physiques et endurance

Conditions

Payé à l'heure au taux horaire de 23\$.

2 semaines de vacances

Assurances collectives

REER et participation de l'employeur

Horaire :

- Du lundi au vendredi
- Fins de semaine au besoin
- Quart de jour et de soir

Postuler en écrivant à rh@gpcqm.ca. Au plaisir.