



## AMOS/PIKOGAN

### Poste de responsable de la cuisine

#### Liste De Tâches

- Mettre à cuire le bacon, la saucisse, les pommes de terre,
- Préparer la mise en place sur les comptoirs le matin en arrivant
- Responsable de vider les ordures, les déchets et d'autres matériaux jetables
- Nettoyer les tables et éventuellement les débarrasser
- Remplir les plats vides et recuire des produits si nécessaire.
- Tout ramasser à la fin du service de petit déjeuner.
- Informer la directrice des items manquants pour les commandes.
- Nettoyer la salle à manger et la cuisine.

#### Exigences

Nous recherchons une personne

- Rapide et efficace;
- Rigoureuse au travail afin d'assurer un suivi complet et global de toutes ses tâches;
- Ayant un bon sens de l'observation;
- Ponctuelle et capable de se lever tôt le matin car vous commencez à 4h30 et finissez entre 11h et midi;
- Flexible et ayant une large disponibilité.

#### Exigences Physiques

Ce poste exige une bonne santé physique et mentale.