

OFFRE D'EMPLOI

Responsable de plonge

Motivé.e par le communautaire ? Envie de travailler dans une équipe passionnée et passionnante ? Resto Plateau est à la recherche de la perle rare pour gérer la plonge de son restaurant communautaire !

Qu'est-ce que Resto Plateau ?

Acteur de l'économie sociale, Resto Plateau est un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, l'inclusion et l'accès à des ressources permettant de répondre à des besoins essentiels tels que la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Par son volet entreprise d'insertion, Resto Plateau propose un travail, une formation professionnelle et un accompagnement social, dans l'objectif de servir de tremplin vers le marché de l'emploi et les métiers de la restauration.

Par son volet communautaire, Resto Plateau offre, dans son restaurant, un lieu d'accueil et de partage et des repas nutritifs à prix réduit. Resto Plateau accompagne également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale.

Les principaux mandats qui te seront confiés :

La personne en charge de la plonge effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine (fours, chambre froide, sols, ...) dans la cuisine centrale selon les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire ainsi que les règles de santé et sécurité au travail. Cette personne peut aussi être amenée à collaborer avec l'équipe de cuisine sur des tâches de préparation, mise en place, etc.

Sous la supervision de la direction de production, les missions de la personne à la plonge sont :

- Assurer le bon fonctionnement du service de plonge dans la cuisine centrale, notamment lors des heures d'ouverture du restaurant.
- Former et superviser les travailleurs en insertion au poste de travail de la plonge
- Nettoyer les équipements de cuisine lorsque nécessaire
- Participer au nettoyage quotidien de fin de service de la cuisine.
- Aide occasionnelle à la cuisine.

Quel profil recherchons-nous ?

- Grand intérêt pour la mission de Resto Plateau
- Ponctualité
- Capacité à travailler en équipe
- Disponibilité et aptitude à changer de tâches fréquemment, polyvalence
- Efficacité
- Autonomie
- Sens pratique
- Maîtrise et usage de la langue française (oral et écrit)
- Bonne forme physique
- Tolérance au stress

Conditions de travail

- **Date de début : prise de poste immédiate**
- **Durée : permanent**
- **Semaine de travail : 37.5 heures, du lundi au vendredi**
- **Horaires : de 8h à 16h, du lundi au vendredi - PAS DE FIN DE SEMAINE ET PAS DE SOIR**
- **Rémunération : Entre 17.42\$/h et 19,15\$/h, selon échelle salariale en vigueur**
- **Congés payés : 5 semaines / an dès la fin de la période de probation puis 6 à 7 semaines avec l'ancienneté**
- **10 jours de congés pour raisons personnelles payés et des jours fériés supplémentaires par rapport à la loi**
- **Assurances collectives avantageuses, REER ...**
- **Politiques de travail flexibles facilitant la conciliation travail-vie personnelle**
- **Possibilité d'avancement**

L'aventure t'intéresse ?

Fais-nous parvenir un CV et une lettre de présentation à
chloe.jouve@restoplateau.com

Resto Plateau remercie toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais seules celles retenues pour l'entrevue seront contactées. En outre, seules les personnes correspondant aux critères de l'offre seront reçues en entrevue.

Cet emploi est destiné aux personnes résidant déjà à Montréal ou ses alentours, et qui sont aptes à travailler immédiatement au Canada (citoyenneté, résidence permanente, permis de travail valide).

Resto Plateau souscrit à un programme d'accès à l'égalité en emploi et, à ce titre, elle encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à soumettre leur candidature.