

## DESCRIPTION DES TÂCHES

**Le titre du poste :** Préposé(e) à la cuisine – terrain de golf (poste saisonnier)

**Ligne d'autorité :** Gérant du terrain de golf

**Embauche :** Directrice générale et Gérant du terrain de golf

### Sommaire

Sous l'autorité du Gérant du Terrain de golf, le/la Préposé(e) à la cuisine du Terrain de golf effectue la préparation, l'assemblage et la présentation de divers mets en vue de leur consommation ou de leur vente et assume les responsabilités suivantes :

### Les responsabilités

1. Préparer par des méthodes appropriées les aliments
2. Cuire de façon appropriée les divers aliments
3. Servir la clientèle au comptoir et autres points de vente
4. Faire la vente d'alcool et de nourriture
5. Nettoyer son aire de travail et les tables et voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé
6. Balayer les planchers au besoin
7. Faire le réapprovisionnement de la marchandise (réfrigérateurs et étagères)
8. Participer à la prise d'inventaire
9. Recevoir et entreposer les aliments
10. Nettoyer les tables dans le clubhouse
11. Faire la vente de boisson sur le terrain (beer cart) – à l'occasion
12. Opérer et balancer sa caisse
13. Ouvrir et/ou fermer le clubhouse pour la journée, au besoin et selon l'horaire

### Les exigences minimales du poste :

*\*En raison de la vente d'alcool, le/la préposé(e) à la cuisine doit avoir 19 ans et plus.*

**Éducation :** Diplôme du secondaire, ou l'équivalent.

**Expérience :** Une (1) année d'expérience dans le domaine de la préparation de la nourriture et du service à la clientèle. Posséder une certification pour les préposés à la manipulation des aliments est un atout.

**Habilités :**

- Habiletés de communiquer en français et en anglais, tant à l'oral qu'à l'écrit est obligatoire
- Posséder des capacités exceptionnelles dans le service à la clientèle
- Bon sens de l'organisation et le souci du détail
- Faire preuve de tact et de logique dans tous les rapports avec le public et employés
- Posséder de bonnes techniques de résolution de problèmes
- Adaptation/flexibilité aux changements.
- Faire preuve d'innovation et initiative
- Bon esprit d'équipe
- Bonne gestion de stress
- Posséder les aptitudes à utiliser les équipements ou le matériel nécessaire à effectuer les tâches quotidiennes de travail
- Capacité à utiliser l'ordinateur et les logiciels nécessaires pour l'exécution de ses tâches.

**Autre information :** Poste saisonnier durant la saison du golf (mai-octobre). Les heures de travail sont variables : entre 60 et 80 heures par 2 semaines. Les horaires sont faits sur rotation. Il faut travailler la semaine, les fins de semaine, le soir et les jours fériés à l'occasion.

**Salaire:** 14,50\$/h (selon l'échelle salariale en vigueur)