

Aide à la cuisine et à la désinfection - Offre d'emploi

L'employé(e) est engagé pour travailler dans notre cuisine, à l'entretien ménager et à la désinfection. Le travail d'équipe, la débrouillardise et l'efficacité sont au cœur de cet emploi.

Tâches

- Laver la vaisselle (chaudrons, plaques, etc.)
- Voir à la propreté générale des bâtiments et en faire l'entretien ménager
- Assurer des rondes de désinfection des installations
- Préparer des crudités
- Défaire et entreposer les commandes
- Laver le plancher et la plaque de cuisson

Qualités et exigences

- Être polyvalent et débrouillard
- Avoir une bonne capacité de travailler en équipe
- Être apte à travailler sous pression
- Faire preuve de professionnalisme et de rigueur
- Être motivé

Conditions

- Durée de l'emploi : 6 à 9 semaines
- Dates : du 27 juin au 27 août
- Semaine de travail : 30 à 40 heures par semaine
- Horaire : à déterminer, incluant les fins de semaine
- Salaire : à discuter
- Avantages
 - Dîner offert sur place pendant l'été
 - Accès gratuit à la salle d'entraînement durant la période d'emploi
 - Rabais de 50% à la salle d'entraînement le reste de l'année
 - Rabais possible pour inscrire ses enfants au camp