



OFFRE D'EMPLOI – Plongeur.euse

*La Trappe à Fromage
490, chemin Industriel, Gatineau*

À propos

En Outaouais, La Trappe à Fromage est l'adresse incontournable pour les amateurs de fromages et de produits locaux. Avec une sélection de plus de 300 fromages, nous avons de quoi ravir tous les palais. Depuis nos débuts avec seulement 2 employés, nous sommes fiers d'être passés à une équipe de plus de 100 personnes et de compter 7 succursales à travers la magnifique région de l'Outaouais : Aylmer, Hull, Gatineau (2 succursales), Masson-Angers, Chelsea et Val-des-Monts.

Et parce qu'on aime faire découvrir nos fromages de toutes les façons, nous sommes maintenant fiers de proposer un menu complet de casse-croûte et une crèmerie dans nos deux succursales de Gatineau, situées sur le chemin Industriel et la rue Bellehumeur.

Travailler à la Trappe à Fromage, c'est participer activement à la réussite de notre entreprise et au rayonnement de l'industrie agroalimentaire en Outaouais.

Vous travaillerez dans un environnement stimulant et dynamique avec des équipes passionnées qui ont votre bien-être au cœur de leurs priorités.

Vous êtes un brin gourmand, épicurien et vous avez une motivation contagieuse? Nous voulons vous rencontrer!

Ce que vous ferez :

Le plongeur ou la plongeuse joue un rôle essentiel dans notre mission d'offrir un service rapide, efficace et de qualité à notre clientèle. Il ou elle est responsable d'assurer la propreté, l'hygiène et l'organisation des équipements afin de soutenir efficacement l'équipe en place. Sous la supervision du ou de la Chef(fe) de cuisine, sa mission principale est de veiller à la propreté de la vaisselle, des équipements et des espaces de travail, tout en contribuant au bon déroulement des opérations quotidiennes.

Responsabilités principales :

- Laver la vaisselle, les ustensiles, les casseroles, les plaques et les équipements de cuisine;
- Maintenir les espaces de travail propres et conformes aux normes d'hygiène et de salubrité;
- Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, les planchers et les équipements;
- Vider les poubelles et assurer la gestion des déchets;
- Réapprovisionner certains articles de base au besoin (savon, papier, produits d'entretien, etc.);
- Aider l'équipe de cuisine dans certaines tâches simples de préparation ou de rangement;
- Veiller au bon fonctionnement des équipements de plonge et signaler toute anomalie;
- Respecter les normes de santé et sécurité au travail.

Qualités recherchées :

- Rapidité d'exécution;
- Sens de l'organisation;
- Capacité à travailler sous pression;
- Esprit d'équipe;
- Fiabilité et ponctualité;
- Souci de la propreté et du détail.

Conditions :

- Travail debout sur de longues périodes;
- Temps plein – du mardi au samedi, de 9 h à 16 h
- Doit avoir un moyen de transport
- Expérience dans le poste de restauration
- Des références seront demandées

Pour postuler : trappecuisine@trappeafromage.com