



## OFFRE D'EMPLOI N°2022-007

**Serveur/Serveuse**  
Département des loisirs

### QUALIFICATION DU POSTE :

Poste régulier, à temps partiel

### HORAIRE DE TRAVAIL:

L'horaire normal de travail est établi en fonction de l'horaire de la salle socioculturelle de la Chute, laquelle peut varier.

### RÉMUNÉRATION:

Salaire minimum à pourboire.

### DURÉE:

Ce poste est pour une durée indéterminée.

### POUR POSTULER:

Toute personne intéressée doit postuler **par écrit** en remettant sa candidature et son curriculum vitae à la Superviseure des loisirs et de la culture de la municipalité, au plus tard

**le vendredi 3 février 2023 13 h** en les déposant à son attention, sous plis cachetés, à la réception de la municipalité.

Ce poste est ouvert à l'ensemble des personnes, homme ou femme.

La Superviseure des loisirs et de la culture

Jessy Charette

## DESCRIPTION DE POSTE

### SERVEUR/SERVEUSE

**Nom du titulaire :**

**Nom du supérieur immédiat :**

**Titre du supérieur immédiat : Superviseure des loisirs et de la culture**

#### Objectif du poste

Sous l'autorité de la Superviseure des loisirs et de la culture, le titulaire du poste effectue un ensemble de tâches reliées au service à la clientèle telle que prendre les commandes, servir les boissons et les aliments commandés, tenir l'inventaire, présenter l'addition aux clients (clientes) et percevoir les sommes dues, participer à la mise en place et à la fermeture de l'établissement.

#### Fonctions principales

- Faire l'ouverture et la fermeture de la salle et des terrasses s'il y a lieu;
- Remplir les présentoirs et remplir les frigos de boisson;
- Garder à jour la feuille d'inventaire
- Assurer la rotation des inventaires des frigos;
- Organiser son poste de travail en appliquant les consignes;
- Accueillir et servir les clients;
- Préparer les boissons commandées;
- Garder les aires de travail propres et conformes aux normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité;
- Analyser rapidement le besoin du client et le conseiller dans ses choix;
- S'organiser pour minorer le temps d'attente des clients;
- Adopter en toutes circonstances, un comportement et une représentation en cohérence avec l'image de l'entreprise;
- Encaisser les additions;
- Travailler en équipe;
- Vérification de la vaisselle et de couverts;
- Débarrasser, nettoyer et remettre en places les tables pour les prochains clients;
- S'assurer de remettre la salle en bon état après chaque évènement;
- S'acquitter de tout autres tâches connexes à son poste.

#### Étendue des responsabilités

- L'employé doit se référer à son supérieur pour toute tâche exécutée.
- Disponibilités les soirs et les fins de semaine.

### **Qualifications minimales**

- Diplôme d'études secondaires (DES).  
*OÙ*
- De l'expérience pertinente dans un poste comparable.
- Très bonne connaissance de la langue française, parlée et écrite.
- Bonne connaissance des logiciels et des environnements technologiques d'usage courant.

### **Compétences requises**

- Fiable
- Autonome
- Sens de l'organisation
- Responsable
- Fait preuve d'entregent
- Ponctuel
- Rapidité d'exécution et savoir s'adapter au stress

### **Facteurs d'évaluation de rendement**

- Qualité du travail effectué
- Satisfaction de la clientèle