



La Corporation du Moulin Légaré joue un rôle prépondérant au cœur du noyau patrimonial du Vieux-Saint-Eustache par ses initiatives en matière de conservation, de mise en valeur et d'éducation du public sur le plan historique, patrimonial et touristique.

Afin de répondre à nos besoins, nous sommes à la recherche de candidat(e) pour combler le poste suivant :

# Serveur-crêpier

## Sommaire du poste

En tant que serveur-crêpier, vous êtes principalement appelé à préparer et à cuisiner les pâtes à crêpe avec les farines produites au moulin Légaré (blé et sarrasin), moulin artisanal construit en 1762 situé en plein cœur du Vieux-Saint-Eustache, ainsi qu'à les servir aux clients à la Halte du moulin.

## Fonction et tâches

- Prendre les commandes des clients ;
- Servir les plats et les boissons ;
- Préparer les additions et effectuer les transactions ;
- Balancer la caisse et les entrées d'argent ;
- Assurer la propreté des lieux ;
- Veiller à l'application des normes d'hygiène et de salubrité ;
- Respecter les procédures de santé et de sécurité au travail ;
- S'assurer de la sécurité de l'environnement de travail ;
- Assurer la satisfaction des clients en offrant un service exceptionnel ;
- Anticiper les besoins des clients pour offrir un service personnalisé ;
- Préparer les pâtes à crêpe (farine de blé et farine de sarrasin) et les cuire ;
- Préparer les accompagnements (sirop d'érable, beurre, mélasse, etc.) ;
- Nettoyer la vaisselle ;
- Participer à la prise d'inventaire ;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé ;
- Entretenir les équipements et les lieux de travail ;
- Participer à la promotion des attraits patrimoniaux du Vieux-Saint-Eustache ;
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

**Note :** Les tâches mentionnées reflètent les éléments caractéristiques de l'emploi identifié et ne doivent pas être considérées comme une énumération exhaustive de toutes les exigences occupationnelles inhérentes.

## Connaissances et exigences particulières

- Expérience requise : expérience en service à la clientèle et ou en cuisine.
- Détenir une formation en hygiène et salubrité des aliments ou bien être disposé à assister à la formation.
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.
- Aimer le domaine de la restauration et le service à la clientèle.

## Compétences

- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Sens de l'initiative
- Autonomie
- Dynamisme
- Polyvalence
- Honnêteté
- Sens de l'organisation
- Rapidité d'exécution
- Capacité de travailler sous pression
- Respect
- Souci du travail bien fait

## Informations sur l'emploi

- 25 h / semaine - jour, jeudi au dimanche
- Salaire : 12,50 \$ l'heure
- Durée de l'emploi : 10 à 12 semaines
- Nombre de poste disponible : un (1)
- Date limite pour postuler : **vendredi 8 juin 2018**
- Date d'entrée en poste : 28 juin 2018

*La Corporation du Moulin Légaré respecte les critères d'équité en emploi et invite les membres des minorités visibles, des minorités ethniques et les autochtones à présenter leur candidature.*

## Consignes

Faire parvenir votre curriculum vitae par courriel, par télécopieur ou par courrier postal à l'attention de :

### Mélanie Séguin

Corporation du Moulin Légaré  
235, rue Saint-Eustache  
Saint-Eustache (Québec) J7R 2L8

Téléphone : 450-974-5001, poste 5212  
Télécopieur : 450-974-2632  
Courriel : mseguin@ville.saint-eustache.qc.ca