



# ON LIVRE DU BONHEUR, EMBARQUE AVEC NOUS !

La passion pour le client, la créativité et l'innovation, la qualité, la rigueur, le travail d'équipe et le plaisir sont les valeurs de St-Hubert. Si nos valeurs rejoignent les tiennes, on a des postes à combler pour toi.

## Serveur

- Effectuer la mise en place de votre section de travail
- Accueillir les clients à l'entrée du restaurant, au besoin
- Accueillir les clients à la table, proposer et orienter les choix des clients
- Assurer le service des boissons et des plats selon les normes et standards de St-Hubert
- Offrir un service à la clientèle de qualité en respectant les normes de service St-Hubert
- Débarrasser les tables
- Faire le ménage de votre section de travail
- Collaborer avec vos collègues et le personnel en cuisine
- Effectuer toute autre tâche demandée par le gestionnaire

## Préposé au comptoir (caissiers)

- Effectuer la mise en place et l'organisation efficace de son aire de travail
- S'assurer de la propreté constante de son aire de travail
- Vérifier l'exactitude du montant de la caisse de départ
- Accueillir les clients
- Prendre les commandes des clients, proposer et orienter leurs choix
- Effectuer l'encaissement
- Répondre au téléphone
- Appliquer les principes de la vente suggestive
- Offrir un service à la clientèle de qualité en respectant les normes de service de St-Hubert
- Procéder à l'encaissement des factures des livreurs et des serveurs
- Effectuer le portionnement d'aliments en cuisine lorsque requis
- Collaborer avec ses collègues selon les besoins
- Effectuer toute autre tâche demandée par le gestionnaire

Vite, envoie ton CV à l'adresse courriel suivante : [mclacasse@st-hubert.com](mailto:mclacasse@st-hubert.com). On a hâte de te rencontrer !

**Les pâtisseries St-Hubert**  
**3325, boul. St-Martin Ouest**  
**Laval, QC, J7T 1S2**





# ON LIVRE DU BONHEUR, EMBARQUE AVEC NOUS !

La passion pour le client, la créativité et l'innovation, la qualité, la rigueur, le travail d'équipe et le plaisir sont les valeurs de St-Hubert. Si nos valeurs rejoignent les tiennes, on a des postes à combler pour toi.

## Aide- cuisinier

- Gérer efficacement votre aire de travail et maintenir une propreté constante
- Participer à la préparation des plats en cuisine
- Assurer la qualité des plats et des commandes à emporter selon les normes et standards de St-Hubert
- Nettoyer les équipements selon les normes établies
- Recevoir les marchandises et assurer la rotation des marchandises reçues
- Effectuer toute autre tâche demandée par le gestionnaire

## Assistant- gérant cuisine

- Participer à la réalisation des différentes activités qui découlent du plan d'action
- Établir les horaires de travail des membres de votre secteur
- Participer à la formation des employés de votre équipe
- Assurer la satisfaction et la qualité de l'expérience client St-Hubert et mettre en place des moyens qui misent sur la responsabilisation des employés
- Participer au contrôle des ressources financières, matérielles et technologiques de votre secteur
- Assurer l'application des normes de qualité, de service et de propreté St-Hubert
- Assurer le respect des ratios de performance (coûts de denrées, coûts contrôlables, coûts d'énergie, etc.)

Vite, envoi ton CV à l'adresse courriel suivante : [mclacasse@st-hubert.com](mailto:mclacasse@st-hubert.com). On a hâte de te rencontrer

**Les pâtisseries St-Hubert**  
**3325, boul. St-Martin Ouest**  
**Laval, QC, J7T 1S2**

