



CIRQUE TERRE HUMAIN

PRÉPOSÉ(E) BISTRO

S'appuyant sur une mission à trois volets interconnectés (Cirque – Terre – Humain), la TOHU est un laboratoire de développement durable par la culture.

Le soutien aux arts du cirque ; l'éducation relative à l'environnement ; et la revitalisation du quartier Saint-Michel à Montréal sont au cœur de ses priorités.

Viens participer à l'essor d'une discipline artistique au fort rayonnement international, dans le respect de l'environnement et en accord avec les communautés avoisinantes.

Nous t'offrons

- Un poste à horaire variable durant la période estivale, avec possibilité de prolongation.
- La flexibilité de travailler le jour, le soir et les fins de semaine selon les besoins et ton agenda.
- Un salaire de 16,25\$/h + pourboires.
- Un cadre de travail inspirant : au cœur de l'activité artistique, culturelle et éducative (salle des spectacles et d'exposition) et ancré dans un espace stimulant : jardin, terrasse et à proximité du Parc Frédéric-Back.
- 2 billets gratuits à nos spectacles de cirques contemporains à la TOHU.

Ton rôle

Dans ce rôle polyvalent, tu contribues à offrir une expérience agréable à la clientèle, autant en salle qu'en cuisine.

- **En salle, tu assures un service à la clientèle courtois et efficace.**
- **À la caisse, tu effectues les transactions monétaires avec rigueur.**
- **En cuisine, tu participes à la préparation des plats et à différentes tâches.**
- **Lors d'événement, tu pourras être appelé-e à opérer un bar.**

Et pour plus de détails !

- Tu accueilles le public de façon conviviale et tu assures un service à la clientèle efficace, proactif et de qualité.
- Tu réalises l'ouverture et la fermeture du bistro dans le respect des procédures établies;
- Tu connais les événements, les menus, les recettes et les produits afin de bien conseiller la clientèle.
- Tu prépares les breuvages et les mets en veillant à leur qualité et à leur présentation;
- Tu vérifies les inventaires et prépares les listes de commandes.
- Tu assures l'entretien et le maintien en ordre de ton poste de travail et des outils, en respectant les normes d'hygiène et de salubrité.
- Tu veilles au stockage et à l'étiquetage des ingrédients, dans le respect des normes de conservation et de rotation des stocks.
- Lors d'événements, tu participes au montage et au démontage léger des équipements.

Ton profil

- Tu as au minimum 1 an d'expérience en restauration et/ou en service à la clientèle.
- Tu maîtrises bien le français.
- **Tu es disponible selon un horaire flexible (jours, soirs et fins de semaine).**
- Tu maîtrises l'anglais (un atout).

Tes forces

- Tu es autonome et fiable.
- Tu fais preuve d'un bon sens de l'organisation et de rapidité d'exécution, tout en étant attentif-ve à la qualité du travail.
- Tu as une bonne capacité à travailler en équipe.
- Tu aimes le contact humain et offrir un bon service à la clientèle.
- Tu es à l'aise de travailler autant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Si tu recherches une expérience dans un organisme qui permet de contribuer au développement d'un projet ayant des valeurs sociales, environnementales et artistiques, la TOHU est faite pour toi !

Postule dès maintenant ! En nous faisant parvenir ta candidature (CV et lettre de motivation) par courriel à drh@tohu.ca.

À noter :

- *Qu'au regard des missions de la TOHU les candidatures du quartier de Saint-Michel seront traitées en priorité.*
- *Que seules les personnes dont la candidature a été retenue seront contactées.*

Partager cette offre d'emploi :

