



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.
- 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

- **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 apportes ton aide à la préparation des plats et à différentes tâches.**
- **Lors d'événement, tu peux être amené à opérer un bar.**

Et pour plus de détails !

- Tu accueilles le public de façon convivial 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 ressources alimentaires pour les partager aux clients;
- Tu prépares les breuvages, les recettes et les mets en vérifiant leurs qualités et leurs présentations;
- Tu examines les réserves et tu prépares la liste de commandes;
- L'entretien et le maintien en ordre du poste de travail et des outils en respectant les consignes d'hygiène et de salubrité est essentiel.
- Le stockage et l'étiquetage optimal des ingrédients dans le respect de la rotation des stocks et des normes d'hygiènes et de conservation aussi.
- Lors d'événement, tu veilles au montage et au démontage léger des ressources matérielles.

Ton profil

- Avoir au minimum 1 an d'expérience dans la restauration et/ou le service à la clientèle
- Maîtrise du français.
- Maîtrise de l'anglais (un atout).

Tes forces

- Autonome et fiable.
- Sens de l'organisation, rapidité d'exécution et consciencieux de la qualité.
- Capacité à travailler en équipe.
- Aimer le contact humain et le service à la clientèle.
- Être à l'aise à travailler tant 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.*
- *L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire*

Partager cette offre d'emploi :

