

# Commis débarrasseur(euse)

(6711)



Un commis-débarrasseur est un employé des services de restauration dont la fonction est de monter, nettoyer et débarrasser les tables en vue de répondre aux exigences de l'établissement et de la clientèle. Cette fonction de travail se retrouve principalement dans le sous-secteur de la restauration. Le titulaire du poste travaille généralement dans les lieux suivants : les restaurants, les salles à manger d'hôtels, les comptoirs de restauration rapide, les cafés, les clubs privés, les bars, les services de banquets, les services de traiteur, les centres de villégiature, les clubs de golf et les autres établissements de restauration.

## Responsabilités

### DÉBARASSAGE/NETTOYAGE ET MISE EN PLACE 40 %

- Débarrasser la table après le départ du client
- Essuyer la table et remplacer les nappes, les napperons et les serviettes de table
- Vider les cendriers, s'il y a lieu
- Porter la vaisselle sale à la plonge
- Dresser la table en y disposant la vaisselle, les ustensiles et les verres

### PRÉPARATION ET ORGANISATION DU TRAVAIL 35 %

- Charger les plateaux ou les chariots pour transporter la vaisselle et les ustensiles de la cuisine à la salle à manger et vice versa
- Refaire les provisions de condiments et autres articles sur la table
- Renouveler la provision d'eau, de glace ou tout autre aliment et boisson disponible au comptoir
- Veiller à l'approvisionnement et à la propreté générale des espaces de service communs
- S'assurer de la disponibilité et de la propreté des nappes de tables
- S'assurer de la disponibilité et la propreté des verres, assiettes et coutellerie

### SERVICE À LA CLIENTÈLE 25 %

- Recevoir et traiter les plaintes de la clientèle, s'il y a lieu
- Traiter les demandes des clients, s'il y a lieu
- Transmettre les demandes de la clientèle au serveur/serveuse



## Niveaux de langue

FR ● ● ● Fonctionnel  
EN ● ● ● Fonctionnel

## Conditions de travail

- Jour, soir et fin de semaine
- Horaires variables
- Travail qui peut s'effectuer sous pression
- Un rôle exigeant de passer de longues heures debout
- Salaire horaire variant entre 14\$ et 20\$ + pourboire

## Critères à l'embauche

- Aucune expérience particulière n'est exigée
- Le diplôme d'études professionnelles en service de restauration (DEP) constitue un atout
- Une expérience de service à la clientèle ou en cuisine constitue un atout
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Sens de l'organisation, rapidité d'exécution,
- Pouvoir rester debout toute la journée, flexibilité
- Aptitudes pour le service à la clientèle

## Compétences et qualifications



### COMPÉTENCES GÉNÉRALES

- Aptitudes pour le service à la clientèle
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Flexibilité
- Sens de l'organisation
- Rapidité d'exécution
- Bonne forme physique



### HABILETÉS

- Linguistiques :
  - Maîtrise du français à l'oral
  - Connaissance ou maîtrise de l'anglais constitue un atout
  - La connaissance ou maîtrise d'autres langues constitue un atout
- Utiliser des stratégies ou des techniques de communication efficaces
- Communiquer de façon professionnelle



### CONNAISSANCES

- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité



### QUALITÉS

- Autonomie
- Sens de l'initiative
- Polyvalence
- Tolérance au stress
- Dynamisme



[WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA](http://WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA)

*\*Le masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte*

*Les informations fournies dans ce document sont à titre indicatif et non contractuel. Elles sont présentées dans le cadre du projet-pilote d'intégration en emploi des demandeurs d'asile en tourisme.*