



OFFRE D'EMPLOI

SAISON ESTIVALE 2021

• PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE •

BOULANGERIE-PÂTISSERIE LA MIE VÉRITABLE

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Être passionné du métier.
- Minutie et souci du détail pour réaliser des produits de qualité.
- Connaissances et intérêt pour les produits artisanaux, biologiques et locaux.
- Imagination et créativité.
- Autonomie et flexibilité.
- Habileté à communiquer.
- Habileté à travailler physiquement et manipuler des produits.
- Facilité à travailler seul ou en équipe.
- Être sensible aux goûts et aux besoins de la clientèle.
- Sens de l'organisation pour bien planifier le travail de ta journée.

RÉSULTATS ATTENDUS

- Gestion efficace, responsable et rentable de son temps et des ressources.
- Standards de qualité respectés.
- Saine collaboration avec l'équipe de direction et le personnel.
- Initiative dans le développement de nouveaux produits.
- Participer au rayonnement de l'entreprise.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme d'étude professionnel ou expérience pertinente.

POUR POSTULER

Faire parvenir votre CV et lettre d'intention:

PAR COURRIEL : Fabien Roumieu à boulangerie@lenaufrageur.com . Les entretiens peuvent se faire par visioconférence.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- En charge de la production des pâtisseries - tartes, gâteaux, glaces et sorbets.
- Élaborer des nouveaux produits, être créatif (planification, coûts de revient, recettes, etc.).
- Prendre connaissance des commandes à compléter et organiser son travail.
- Opérer les équipements de façon sécuritaire et assurer leur entretien
- S'assurer du maintien de la propreté de son comptoir et de son aire de travail, y compris les aires de production, de plonge, d'entreposage, les équipements et la vaisselle.
- Gérer l'inventaire des matières premières pour la pâtisserie (commande, réception, etc.).
- Assurer la rotation de ses stocks.
- Faire la prévision de décongélation des produits et de mise en place.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaires atypiques.
- Temps plein de 30 à 40 heures par semaine.
- Salaire selon expérience.
- Durée de poste: de début/mi juin à début septembre.
- Début/fin de poste variable de mai à octobre en fonction de vos disponibilités.
- Travail saisonnier, possibilité de travail à l'année.
- Possibilité de contribuer à un régime d'épargne retraite collectif et des assurances collectives.