



# OFFRE D'EMPLOI

## SAISON ESTIVALE 2021

# • AIDE BOULANGER / BOULANGÈRE •

## BOULANGERIE-PÂTISSERIE LA MIE VÉRITABLE

### PROFIL RECHERCHÉ

Minutieux et soucieux du détail. Sens de l'organisation. Connaissances et intérêt pour la boulangerie et les produits artisanaux, locaux et biologiques. Partager les valeurs de l'entreprise: qualité, fierté, implication, respect, famille et plaisir.

### RESPONSABILITÉS

#### Sous la supervision de la boulangère ou du boulanger :

- Préparer des ferments, pétrir des pâtes et cuire les pains selon les recettes établies.
- S'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées.
- Faire fonctionner la diviseuse-bouleuse.
- Aider à la surgélation.
- Veiller à l'entretien et la propreté des espaces de travail et des équipements.
- Collaborer avec le personnel et la direction pour ce qui est du respect des standards de qualité des produits, du service et des procédures établies pour l'ensemble de l'équipe.

### QUALIFICATIONS

- Diplôme d'études secondaires.
- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en boulangerie est un atout.
- Expérience pertinente est un atout.

### CONDITIONS DE TRAVAIL

- Travail de jour, nuit, semaine et de fin de semaine (horaires atypiques).
- Temps plein/partiel de 30 à 35 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.

### POUR POSTULER

#### Faire parvenir votre CV et lettre d'intention :

PAR COURRIEL : Fabien Roumieu à [boulangerie@lenaufraqueur.com](mailto:boulangerie@lenaufraqueur.com) . Les entrevues peuvent se faire par visioconférence.