

Description du poste

Gestion ADC recherche un chef pâtissier pour se joindre à une équipe dynamique Vous aimeriez avoir un travail dans une région éloignée et un horaire de travail 2 semaines et avoir 2 semaines de congé ?

Gestion ADC 1996 inc.

Gestion ADC fût fondé en 1996. Desservant des clients tel qu'Hydro Québec, Stornoway, Osisko et Bonterra, Gestion ADC a su se positionner comme joueur incontournable dans le domaine de l'alimentation et de la conciergerie.

Sommaire:

Sous l'autorité du chef de cuisine, le pâtissier assume toutes les responsabilités des opérations de préparation et de service de pâtisserie. Ce dernier est responsable du respect des menus et du respect du devis tant en ce qui concerne la qualité que la qualité des pâtisseries. Il est en charge de la production, de la cuisson et du dressage des pâtisseries.

Principales responsabilités:

Préparation des pâtisseries et autre mets

- Assurer la préparation, la cuisson et le dressage des pâtisseries sucrées et salées
- Assurer la propreté de son espace de travail
- Assurer la production des pâtisseries en quantité et qualité
- Manipuler les équipements et appareils; four rational (Alto Shaam), malaxeur, etc.
- Gérer les surplus de production et éviter les gaspillages de denrée alimentaire

Service

- S'assurer de la mise en place et de la présentation des pâtisseries
- S'assurer de la fraîcheur des pâtisseries
- Assurer le respect des normes MAPAQ, SIMDUT et CNESST
- Assurer le respect des standards de manipulation, de portionnement
- S'assurer du respect du devis et de la disponibilité des pâtisseries
- Entretenir de bonnes relations avec la clientèle

Gestion des stocks

- Effectuer la prise d'inventaire
- Participer à la préparation des commandes alimentaires

- Assurer la rotation des stocks selon les standards de l'entreprise

Exigences:

- De 3 à 5 ans d'expérience dans une position similaire
- Diplôme d'étude collégiale en gestion d'établissement ou diplôme d'étude professionnelle en cuisine d'établissement, ou en pâtisserie, jumelée à une expérience pertinente
- Sens de l'organisation
- Bilinguisme (français, anglais), un atout
- Habilité à travailler en équipe et à mobiliser une équipe
- Faire preuve de jugement et de leadership
- Excellent communicateur

Horaire et lieu de travail

- Être disposé à effectuer un horaire de 14/14 (14 jours de travail suivi de 14 jours de congé),
- Travail en région éloignée (Baie-James)

Exigences physiques

- Travail physique (debout, longue heure de travail)