

Panissimo est une boulangerie artisanale en plein coeur du pittoresque village de Knowlton dans la belle région du Lac Brome. Nous sommes une petite équipe où le respect et la bonne entente est primordiale. Créatif et passionné de pains, cet emploi est pour toi!

Les principales tâches sont:

coordonner la production de la boulangerie

organiser et tenir un inventaire

établir un calendrier de production

préparer les levains et poolish

diviser la pâte

façonnage des pâtes à la main

gérer la pousse des pâtes

cuisson des pains sur four à sole

gérer les inventaires des matières premières

participer à la création de nouvelles recettes

maintenir son espace de travail propre selon les règles d'hygiène du MAPAQ

Profil recherché:

Une personne autonome, fiable, honnête avec un souci du professionnalisme

Souci du détail, dextérité manuelle

Poste temps plein entre 30 et 45 heures par semaine