

Titre de l'emploi : Boulanger-Pâtissier/Boulangère-Pâtissière

Les tâches principales : Préparer les pâtes à pains, à brioches et à croissants. Façonner et cuire le pain et la viennoiserie. Production de pâtisserie française et québécoise. Préparation des différentes bases en pâtisserie. Glacer et décorer des gâteaux ou d'autres produits de boulangerie. Préparer et cuire les muffins et biscuits maison. Aide à la production alimentaire connexe à la boulangerie. Entretien du laboratoire et des équipements. Voir, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits.

Souhaité expérience : 1-2 ans d'expérience professionnelle.

Expériences ou compétences requises : Diplôme (DEP) en boulangerie ou pâtisserie terminé ou expérience pertinente dans le domaine. Bonne connaissance des différentes méthodes et techniques de panification et/ou de pâtisserie. Autonomie, bon sens des responsabilités et des priorités. Créatif, dynamique, avoir le souci du travail bien fait. Esprit d'équipe et bonne souplesse face aux horaires de travail.

Salaire : à discuter

Heures: 40

Langues demandées : Français: niveau parlé - débutant OU anglais : niveau parlé - débutant.

Information supplémentaires : Contrat saisonnier de 13 à 16 semaines, débutant fin mai. (dates de début et de fin peuvent être flexibles). Semaine de travail peut atteindre 50 heures et plus en haute saison touristique.

S.v.p. envoyez votre CV par email à Xavier (tiberghienxavier@gmail.com) le plutôt possible. Nous invitons les candidates à l'immigration à poser leur candidature.

La **Boulangerie le Fournand** est située à Percé, au Québec, depuis 1994.

En plus de pains artisanaux, vous pouvez retrouver:

- * différentes viennoiseries: croissants, brioches, chaussons
- * un excellent café expresso et une gamme de boissons
- * des repas santé: sandwiches, quiches, soupes et salades maison
- * un comptoir de fines pâtisseries françaises et québécoises
- * des produits locaux et régionaux: fromages, confitures et miel.

