

Boulangerie Artisanale la P'tite Cochonne

RECHERCHE BOULANGER(ÈRE) pour la saison 2021.

Situé sur la Côte Nord, aux pays des baleines, ce petit bijou des Bergeronnes est fier d'offrir des produits de qualités fabriqués à partir de farines biologiques moulues sur pierre. Ambiance et équipe sympathique, nouveau laboratoire aéré et bien équipé, en milieu naturel.

POSTE DE BOULANGÈRE/ BOULANGER

- ~ TEMPS PLEIN
- ~ SAISONNIER (récurrent chaque année)
- ~ LUNDI AU VENDREDI
- ~ 40h/semaine
- ~ Mi-juin à la fin septembre (possibilité d'allonger si tu es dispo plus longtemps)
- ~ 04h00 à 12h00 (midi)
- ~ Possibilité d'être logé, sans frais (uniquement pour les gens de l'extérieur, qui rencontre les qualités recherchées)
- ~ Cadeau en fin de saison....

Tâches Générales

Planifier et effectuer toutes les étapes de la production des produits tels que

- ~ Confection, pétrissage, façonnage, cuisson, etc.
- ~ Démontrer dans son cv. De l'autonomie durant son parcours professionnel.
(Démontre-le dans ton CV)
- ~ Entretien des outils et des aires de travail

Qualités recherchées

- ~ Tu possèdes **au moins 1 an d'expérience** en boulangerie ?
- ~ Tu as ton **DEP en boulangerie** ?
- ~ Tu es une personne **sur qui on peut vraiment compter** ?
- ~ Tu es une personne qui est capable **d'exécuter du travail seul** par moment?
- ~ Tu es une personne **débrouillarde** et **ponctuelle** ?
- ~ Tu es reconnu pour ton **sens des responsabilités**, ta **maturité** et ton **professionnalisme** ? (**Démontre-le nous dans ton CV, références**)
- ~ Tu **as ta voiture** et tu es **autonome** ?

Tu dis « *Oui !* » sans hésiter à toutes ses réponses. Yé ! Vient-en! On a besoin de Toi!

- **Envoie-nous ton CV !** (Inclus aussi les coordonnées de gens ressources pour qui tu as travaillé et avec qui on peut parler)

- ~ 418-617-0384 / 418-617-9834 (Chantal ou Éric)
- ~ boulangeriecochonne@outlook.com

- **Visite-nous !** : @BoulangerieCochonne
- <https://www.facebook.com/BoulangerieCochonne>