

Offre d'emploi

Chef(fe) de production

Résultat d'une très belle et étroite collaboration entre de jeunes entrepreneurs passionnés qui ont décidé d'acheter une ferme abandonnée et de bâtir leur propre exploitation agricole, L'Érable au Fil du Temps (www.erableaufildutemps.ca) s'est donné pour mission de mettre en valeur les saveurs de l'érable par le biais de leurs produits vendus et leurs cabanes à sucre mobiles. Également, elle collabore activement aux activités de production et de transformation des Jardins de Versailles (www.jardinsdeversailles.ca), un producteur d'asperges et de bleuets.

À cet égard, L'Érable au Fil du Temps est à la recherche d'un(e) Chef(fe) de production qui possède idéalement l'expérience dans les secteurs de l'érable et de la pâtisserie.

Ta passion, c'est la cuisine! Tu voudrais être en mesure de pouvoir exercer pleinement ta passion au sein d'une équipe dynamique tout en t'assurant un emploi rempli de défis stimulants et motivants.

Tu es une personne d'équipe, qui a de fortes aptitudes de leader et qui aime travailler dans un environnement sain.

Tâches

- Assurer la gestion et la coordination de son équipe en appliquant les règlements en vigueur, en gérant les horaires (demandes de congés, retards, absences) en collaboration avec les ressources humaines
- S'assurer de l'atteinte des objectifs de rentabilités, des standards de qualité du produit, tout en assurant la satisfaction de la clientèle
- S'assurer de l'application des normes de la CNESST en participant activement au comité de santé et de sécurité au travail
- Organiser les réunions mensuelles de son équipe et préparer l'ordre du jour
- S'assurer de la gestion des inventaires et effectuer les commandes
- Maintenir des relations de travail harmonieuses avec les employés et les clients
- Compiler les statistiques de contrôle de production et de quantité

Compétences

- Vous possédez un sens du leadership aiguisé, êtes organisé(e) et savez gérer vos priorités pour assurer une productivité hors-pair
- Vous êtes animé(e) d'une grande passion pour la pâtisserie et avez le désir de satisfaire la clientèle
- Vous êtes compréhensif et à l'écoute du personnel
- Vous avez le souci du travail bien fait et un esprit innovateur qui n'a pas peur de fournir ses idées pour améliorer le développement de l'entreprise

Qualifications

- DEP en cuisine et/ou en pâtisserie et/ou expériences jugées pertinentes et suffisantes
- Expérience pertinente dans le commerce alimentaire ou toutes autres domaines connexes
- Joindre un portfolio de vos créations (un atout)

Si tu souhaites travailler pour une entreprise dynamique et en pleine croissance ce dans un environnement motivant et stimulant, fais-nous parvenir ton cv.

Horaire : 40 heures par semaine et possiblement plus en forte saison

Type d'emploi : Temps plein

Salaire : À discuter