

Poste : pâtissier, pâtissière

Chefs d'Oeuvre, Traiteur Événementiel Inc

Nous recherchons des employés à temps plein et à temps partiel. Si un emploi vous intéresse durant vos études, il nous fera plaisir de vous accueillir dans notre belle équipe. Il nous fera également plaisir de vous accueillir durant votre période de stage.

Chefs d'Oeuvre, fournisseur exclusif des services alimentaires du Centre de Congrès de Saint-Hyacinthe, est reconnu pour son service personnalisé et la qualité de chacun des plats. Notre passion et notre envie de réussir ensemble nous amène de plus en plus loin tous les jours.

Nous n'offrons pas moins qu'une cuisine ultramoderne avec des équipements neufs et performants.

Vous aurez la chance de faire usage de votre créativité et vos talents culinaires. Venez relever le défi avec nous et vous épanouir dans une entreprise aux valeurs humaines avec une équipe de passionnés. Vous aurez également la chance de travailler avec des chefs pâtissiers et pâtissières de grand talent.

En tant que pâtissier, pâtissière, vous aurez à :

- S'occuper de la préparation, la cuisson, le garnissage, la présentation et la décoration de pâtisserie de grande qualité
- Effectuer une mise en place pour le service des desserts

Nous offrons :

- Un salaire compétitif
- Un climat de travail multiculturel où chacun peut s'épanouir
- Une grande ouverture d'esprit
- Un travail d'équipe stimulant et enrichissant
- Possibilité d'avancement et de formation à l'interne
- La chance de faire partie d'une entreprise en pleine expansion
- Horaire à discuter selon vos disponibilités

Nous en sommes à réunir la plus belle équipe de passionnés. C'est très ambitieux, mais nous y croyons. Si pour vous aussi l'accomplissement, le respect, l'ouverture d'esprit, le dépassement de soi et l'humour (on est effectivement très drôle, promis!) sont des valeurs importantes, vous devez absolument venir nous rencontrer. Au plaisir!

Faire parvenir par courriel votre curriculum vitae à Eric Vien :

evien@chefsdoeuvre.ca