

MARCHÉ D'ALIMENTATION PASQUIER

PÂTISSIER PRODUCTION ET DÉCORATION DE GÂTEAUX Gros volume de production et de décoration de gâteaux (plus de 350 gâteaux par semaine). Poste permanent à temps partiel régulier (35-39 heures semaine) Horaire et jours de congés variables. **PRINCIPALES FONCTIONS** Produire, cuire, effectuer le montage et la finition de la décoration de gâteaux ;

- Effectuer la préparation des glaçages et crèmes ;
- Service à la clientèle au comptoir ;
- Manipulation de poids de 20 kg.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Diplôme en pâtisserie. Formation en hygiène et salubrité alimentaire MAPAQ (un atout) ;
- Expérience en confection, production, montage et décoration de gâteaux et pâtisseries diverses ;
- Avoir un esprit créatif ;
- Capacité à produire un gros volume de gâteaux de tous genres ;
- Capacité à manipuler le air brush, découpac et autres techniques de travail en pâtisserie ;
- Bonne condition physique.

Être disponible de jour, de soir et les fins de semaine. Avoir une bonne flexibilité et une bonne disponibilité dans les périodes fortes (Saint-Valentin, Pâques, Noël, fête des mères, etc.). Horaire pouvant débuter à 7 h et pouvant se terminer à 21 h. Travailler au comptoir de service à la clientèle au besoin.

ÉTABLISSEMENTS	St-Jean-sur-Richelieu et Delson
DÉPARTEMENTS	Pâtisserie
HORAIRE	Temps partiel régulier 35-39 h/semaine
AVANTAGES SOCIAUX	Programme d'assurance collective complète 3 mois suivant l'embauche, PAE
SALAIRE	À discuter, selon l'échelle salariale en vigueur. 16-19\$/h selon expérience
DATE D'EMBAUCHE	Immédiate

Les candidats peuvent appliquer en ligne sur notre site internet pasquier.qc.ca, par courriel à carrieresstjean@pasquier.qc.ca (pour le magasin de St-Jean) et à carrieresdelson@pasquier.qc.ca (pour le magasin de Delson)