



PÂTISSIER

Poste sur appel : 24 mai au 17 octobre 2021

Plus grand réseau de plein air au Québec, la Sépaq administre, exploite et met en valeur les lieux grandioses qui lui sont confiés par le gouvernement du Québec. Plus de 3 400 employés, passionnés de nature et ayant le désir d'offrir une expérience client hors du commun, œuvrent au sein de nos 46 établissements aux quatre coins de la province. Notre équipe vit au quotidien les valeurs de l'organisation : plaisir, inclusion, engagement, courage et excellence.

Le Gîte du Mont-Albert est situé dans un environnement enchanteur où la nature fréquente le confort. Seul établissement hôtelier du parc national de la Gaspésie, cette auberge 4 étoiles est réputée pour son hospitalité, sa fine cuisine et son décor unique.

FAIRE PARTIE DE L'ÉQUIPE SÉPAQ C'EST :

- Participer à la réalisation de notre mission et connecter les gens à la nature
- Déployer vos talents dans une équipe dynamique, où l'esprit de collaboration et le plaisir sont au rendez-vous
- Créer des souvenirs et faire vivre des moments privilégiés au cœur de territoires naturels et d'attrait exceptionnels
- Pouvoir travailler à la grandeur du Québec dans l'un de nos établissements au fil de votre carrière
- Profiter de la carte employé qui vous donne l'accès gratuit à tout le réseau en plus de plusieurs rabais sur nos produits et services allant jusqu'à 50 %
- Bénéficier de plusieurs autres avantages : uniforme fourni, programme de référencement, club social, régime de retraite à prestations déterminées, et plus encore !

Vos responsabilités

Le pâtissier devra :

- Participer à la création des desserts, sélectionner et élaborer des recettes;
- Voir à la cuisson des produits préparés;
- Glacer et décorer les gâteaux et autres pâtisseries;
- Fabriquer des chocolats et autres pièces;
- Commander, au besoin, les aliments et les fournitures.

Le pâtissier peut se voir confier d'autres attributions connexes.

Prérequis

- Détenir un certificat d'études secondaires équivalant à un 5e secondaire avec spécialisation en pâtisserie-boulangerie ou une attestation d'études équivalente et posséder deux (2) années d'expérience pertinente aux attributions du pâtissier acquise après l'obtention du certificat ou attestation d'études ci-haut mentionné ayant permis au candidat d'acquérir des connaissances pratiques de la confection des desserts et des pâtisseries et d'une variété de recettes ou posséder quatre (4) années d'expérience pertinente aux attributions du pâtissier ayant permis au candidat d'acquérir les connaissances ci-haut décrites.

Spécifications

- Il s'agit **d'un poste sur appel** de la catégorie de personnel syndiqué;
- Période d'emploi : 24 mai 2021 au 17 octobre 2021 avec possibilité de prolongation du 26 décembre 2021 au 28 mars 2021;
- Salaire : l'échelle salariale varie de 16,22 \$ à 22,44 \$ de l'heure en fonction des modalités prévues à la convention collective;
- Les autres conditions de travail applicables sont celles prévues à la convention collective en vigueur;
- Lieu de travail : Gîte du Mont-Albert.

TRAVAILLER À LA SÉPAQ : DES MOMENTS UNIQUES DANS DES LIEUX UNIQUES !

Joignez-vous à notre équipe en posant votre candidature.

Bienvenue aux retraités!

Les candidatures seront traitées en toute confidentialité

Nous remercions toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais nous communiquerons seulement avec celles qui auront été retenues. La Sépaq souscrit au programme d'équité en matière d'emploi et encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature.