



Titre du poste	Pâtissier(ère)	Catégorie	30 à 35 h / sem.
Lieu	Brossard	Salaire:	18 \$ / h

Réception des applications

PAR COURRIEL À JOB@LAGATELIERE.COM

Description

Les desserts rustiques de La Gâtelière se distinguent par leurs expériences gustatives et gourmandes et par le choix assumé d'ingrédients vrais et entiers.

La Gâtelière est à la recherche d'un(e) pâtissier(ère) pour compléter l'équipe de production. Il s'agit d'un poste idéal pour un(e) passionné(e) à la recherche de défis stimulants dans une entreprise en pleine croissance.

Le candidat doit partager les valeurs de l'entreprise;
Authentiquement artisans, ayant le plaisir et souci de confectionner les meilleurs desserts à partager.

TÂCHES

- Préparer les desserts avec une qualité constante en respectant les fiches de recettes et les exigences de production et de présentation. (Portions, mesure, emballage, contrôle, cuisson, mélange, etc.).
- Tenir l'inventaire des matières premières.
- Tenir l'inventaire des items prêt à vendre.
- Réceptionner et placer les matières premières lors des livraisons des fournisseurs.
- Préparer les outils et équipements de production
- Nettoyer et maintenir propre les aires de travail, l'équipement et la plonge.
- Respecter et appliquer les normes et procédures de sécurité alimentaire.
- Préparation et emballage des produits et préparation à l'expédition.
- Rangement et entretien du lieu de travail.
- Toute autres tâches connexes.

COMPÉTENCES TECHNIQUES :

- Capacité à suivre des recettes et une procédure établie.
- Capacité à travailler debout toute la journée (avec pauses).
- Endurance et force physique (soulever les blocs de beurre de 25 kilos, cuves et sacs de farines/sucre de 20 kilos).

SAVOIR-ÊTRE (SOFT SKILLS)

- Aimer créer.
- Précision et souci du travail bien fait.
- Sens de l'initiative et bonne capacité d'adaptation. Proactif.
- Rigueur, rapidité et efficacité.
- Sens de l'organisation et gestion des priorités.
- Capacité à travailler sous pression.

Capacité de recevoir et appliquer des directives.

Être en mesure de reconnaître une situation problématique et être capable d'apporter des solutions.

QUALIFICATION ET ÉDUCATION REQUISES

Diplôme d'études secondaires ou équivalentes

DEP en pâtisserie ou l'expérience de métier équivalent.

Être en mesure de se déplacer pour travailler en personne à l'atelier.

Avoir de l'expérience avec les équipements de pâtisserie.

ATOUTS

Détenir une attestation d'hygiène et salubrité du MAPAQ

Posséder un véhicule

Avoir déjà travaillé avec un logiciel de gestion intégré (ERP)

CONDITIONS DE TRAVAIL

De jour, du lundi au jeudi, parfois le vendredi.

Rabais sur les produits et gratuités occasionnelles

2 semaines de vacances par année (4 %)

Café offert