

PÂTISSIER PRODUCTION ET DÉCORATION DE GÂTEAUX

Tu es passionné par la Pâtisserie et tu désires faire partie d'une grande famille? Nous sommes à la recherche d'un(e) Pâtissier(ère) au sein de notre département de la Pâtisserie.

Poste permanent à temps complet (40 heures/semaine). Disponibilité de jour, et de fin de semaine (1 sur 2). Horaire et jours de congé variables.

Avoir une bonne flexibilité et une bonne disponibilité dans les périodes fortes (Saint-Valentin, Pâques, Noël, fête des Mères, etc.). Horaire pouvant débuter à 7h et pouvant se terminer à 17h.



Volume important de production et de décoration de gâteaux (plus de 350 gâteaux par semaine).

PRINCIPALES FONCTIONS

- Produire, cuire, effectuer le montage et la finition de la décoration de gâteaux
- Décoration de gâteaux décopac et personnalisés
- Effectuer la préparation des glaçages et crèmes
- Service à la clientèle au comptoir
- Manipulation de poids de 20 kg

COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- DEP 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 bon volume de gâteaux de tous genres
- Capacité à manipuler le air brush, décopac et autres techniques de travail en pâtisserie
- Bonne condition physique

AVANTAGES SOCIAUX Congés maladie et mobiles, programme d'assurance collective complète, rabais employés, programme de reconnaissance, formation continue, café gratuit, activités d'entreprise, tirage de cadeaux, haut d'uniforme et équipements fournis.

DATE D'EMBAUCHE Immédiate

POUR POSTULER

Par courriel à l'adresse carrieresstjean@pasquier.qc.ca;

Sur notre site web pasquier.qc.ca, onglet **Carrières**

En magasin situé au 87-A, boulevard St-Luc, Saint-Jean-sur-Richelieu, Québec, J2W 1E2.