



PÂTISSERIE-BOULANGERIE

Entreprise dynamique et novatrice située en Haute-Gaspésie, MARIE4poches confectionne des pâtisseries fines raffinées et originales. Elle offre également une charmante gamme de pains au levain accessibles. Ayant à cœur le développement de sa communauté, MARIE4poches travaille avec des matières premières de qualité, des produits frais & locaux dans le but de perpétuer un mode de vie sain. À tout juste un carrefour de la porte d'entrée des Chic-Chocs, MARIE4poches veille à ravitailler les voyageurs estivaux et adeptes de randonnée cheminant vers le Parc National de la Gaspésie. Douceurs éclatées, pains santé et barres énergie font que tout le monde craque pour MARIE4 poches.

CONTACT

TÉLÉPHONE :
418-763-4775

SITE WEB :
www.4poches.com

E-MAIL :
patisseriesm4pmail.com

PLONGEUR(SE) RECHERCHÉ(E)

PLONGER DANS L'ÉQUIPE !

TU N'AS PAS BEAUCOUP D'EXPERIENCE, MAIS L'EAU ET LES MONTAGNES DE VAISSELLE NE TE FONT PAS PEUR. TU SAIS COUPER DES LEGUMES, DONNER UN COUP DE MAIN EN CUISINE ET SOURIRE A LA VIE MEME QUAND ON ANNONCE LA PLUS INCROYABLE CANICULE DE L'ANNEE... ALORS TU ES SANS AUCUN DOUTE LA PERSONNE QU'IL NOUS FAUT !

POSTE TEMPS PARTIEL * Entrée en fonction printemps 2022

SAISONNIER / POSSIBILITÉ DE PERMANENCE

- ❖ 20-30H SEMAINE
- ❖ SALAIRE COMPÉTITIF
- ❖ ÉQUIPE DE FEU
- ❖ REPAS DU MIDI & PAIN POUR LA MAISON FOURNIS / PARTAGE DES POURBOIRES / RABAIS EMPLOYÉ
- ❖ POSSIBILITÉ DE COMBINER CE POSTE AVEC DE LA MAINTENANCE POUR UN TEMPS PLEIN

LA JOB : Exécuter les tâches suivantes en sifflant (ou pas:)

Assurer le nettoyage et le rangement des différentes fournitures de cuisine (vaisselle & équipements)

En collaboration avec l'équipe, effectuer la coupe et la mise en place de certains aliments

Contribuer à l'entretien général des lieux

Rire et abattre le travail avec efficacité afin de participer à toute autre tâche stimulante

PARCOURS PROFESSIONNEL IDÉAL

1 à 3 ans comme plongeur en cuisine un atout

COMPÉTENCES

Être organisé(e) et éveillé(e)

Savoir effectuer des tâches avec efficacité et autonomie

Savoir travailler seul et en équipe

Pouvoir travailler les fins de semaine, être fiable et ponctuel

Avoir le souci du travail bien fait