



## INFO

Poste saisonnier 3 à 6 mois renouvelable / permanent

Temps partiel 30H / plein 40H semaine

Entrée en fonction mai 2022

Salaire 16\$ à 25\$/h à discuter selon compétence & expérience

## AVANTAGES

- /// Équipe de feu & multigénérationnelle
- /// Repas du midi & pain pour la maison fournis
- /// Partage des pourboires
- /// Rabais employé & conjoint
- /// Possibilité de logement
- /// REER collectif avec remise de l'employeur



**TEXTO, MESSENGER, COURRIEL OU TÉLÉPHONE PEU IMPORTE, ON VEUT TE CONNAÎTRE!**

E-mail : [patisseriem4p@gmail.com](mailto:patisseriem4p@gmail.com)

Téléphone : 418-763-4775

Facebook: Pâtisserie Marie4poches

Site web : [www.4poches.com](http://www.4poches.com)

Adresse : 1111, Boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, Québec, Canada G4V 1R5

# Du "peps" dans l'assiette de la communauté!

## BOULANGER(ÈRE)

Équipe géniale ! Milieu de vie au cœur de nos préoccupations... Le pain c'est la vie & la vie est belle, chez nous en Gaspésie !

## PARCOURS PROFESSIONNEL IDÉAL

### PARCOURS PROFESSIONNEL IDÉAL

Sinon, on offre ce qu'il faut à l'interne!

- DEP en Boulangerie, DEP en Pâtisserie OU Expérience pertinente équivalente;
- Maîtriser les concepts et habiletés de bases nécessaires à la confection des pains levain & viennoiseries;
- Formation en hygiène & salubrité.

## LA JOB

### TE JOINDRE À L'ÉQUIPE

C'est du gâteau!

Sous la supervision du Chef, le titulaire de ce poste devra être en mesure de réaliser les tâches suivantes :

- Assumer de manière autonome la confection et cuisson des pains au levain et viennoiseries;
- Effectuer la mise en place de produits sucrés et salés;
- Effectuer quotidiennement l'inventaire des denrées et préparer les commandes;
- Effectuer la réception et la rotation des marchandises;
- Soutenir le volet pâtisserie;
- Participer à l'entretien des équipements & installations liées à ses tâches.

## COMPÉTENCES

Un mélange de tout ça!

- Capacité à travailler de manière autonome et apte au travail d'équipe (bonne communication);
- Prêt(e) à travailler tôt le matin et les fins de semaine;
- Souci du travail bien fait & proactif.