



INFO

Poste saisonnier
Temps plein / partiel
30H semaine
Entrée en fonction juin 2022
Salaire 14.25\$ À 16\$/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
Téléphone : 418-763-4775
Facebook : Pâtisserie Marie4poches
Site web : www.4poches.com
Adresse : 1111, Boulevard Sainte-Anne Ouest,
Sainte-Anne-des-Monts, Québec, Canada G4V 1R5

Le savoir-faire culinaire: à la table de la communauté

AIDE-CUISINIER(ÈRE)

MARIE4POCHES a la bonne bouffe tatouée sur le cœur (en 3D à part de ça) ... mais elle manque de bras! Tu veux des tâches concrètes et être impliqué physiquement dans ce que tu fais!?

PARCOURS PROFESSIONNEL IDÉAL

PARCOURS PROFESSIONNEL IDÉAL

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

- Formation en cuisine ou expérience équivalente un atout;
- Formation en hygiène & salubrité un atout;
- Tu aimeras ce boulot si tu as de l'intérêt pour la cuisine et les nouvelles saveurs.

LA JOB

TE JOINDRE À L'ÉQUIPE

C'est du gâteau!

- Effectuer la mise en place pour le volet prêts à manger de la pâtisserie (préparation de sandwiches, nettoyage et coupe de légumes, etc.);
- Donner un coup de pouce au service côté four et réchaud des plats;
- Participer à l'entretien des équipements et installations liées à ses tâches.

COMPÉTENCES

Un mélange de tout ça!

- Être organisé(e) et éveillé(e);
- Savoir effectuer des tâches avec efficacité et autonomie;
- Savoir travailler seul et en équipe;
- Pouvoir travailler tôt le matin et les fins de semaine;
- Avoir le souci du travail bien fait.