

PÂTISSIER·ÈRE

LA MIE VÉRITABLE

BOULANGERIE-PÂTISSERIE



TON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique? Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits locaux et de qualité? Tu voudrais participer au développement d'une entreprise en pleine expansion et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

QUI SOMMES NOUS ?

Le Naufrageur, pionnier dans le développement agroalimentaire gaspésien depuis 25 ans, rassemble 3 secteurs d'activités: la boulangerie-pâtisserie La Mie Véritable, la microbrasserie Le Naufrageur ainsi que 3 salles à manger, soit le pub, le restaurant et la cantine Le Naufrageur.

LA PERSONNE QUE L'ON RECHERCHE

Tu as le goût pour les produits artisanaux, locaux et biologiques et tu es passionné.e du métier? Tu es quelqu'un de dynamique, minutieux, créatif, organisé et autonome? Ton habileté à réaliser des produits de qualité répondant à la demande de la clientèle et ta facilité à travailler seule ou en équipe ne sont plus un secret pour personne?

LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTIRÉES

SOUS LA SUPERVISION DU GÉRANT ET DE L'ASSISTANTE GÉRANTE

Tu es capable d'encadrer et superviser une équipe entre 2 et 10 personnes.

Tu sais gérer et réaliser plusieurs tâches simultanément.

Tu as d'excellentes habiletés de gestion (inventaire des matières premières, rotation des stocks, prévision des stocks (frais et surgelés) adéquate aux besoins en vente, rentabilité temps et ressources).

Tu assures les formations et le suivi des employés à la pâtisserie (personnes au tourage, à la pâtisserie et aux sorbets).

Tu gères et supervises la production des pâtisseries (tartes, gâteaux, glaces, sorbets).

Tu élabores de nouveaux produits (planification, coûts de revient, recettes).

Tu supervises et t'assures de la propreté et de l'hygiène des lieux (opération sécuritaire, maintenance et entretien des équipements).

Tu es capable de faire les ouvertures comme les fermetures.

Tu veilles à prendre connaissance des commandes à compléter.

Tu prépares et supervises les commandes à livrer à l'extérieur.

Tu aides à la surgélation.

Tu veilles à une mise en place impeccable et constante.

Tu t'assures de fournir les informations requises à l'équipe de vente (nouveautés de produits, prix, emplacement en boutique et dans le logiciel de caisse, allergènes, date de production, date de fin de vente, informations supplémentaires).

Tu t'assures du maintien de la propreté des aires de travail (inclus plonge, comptoirs, aires de production et d'entreposage).

Tu t'assures de respecter en permanence les standards établis.

Tu communique facilement avec l'équipe de direction et le personnel.

Tu participes au rayonnement de l'entreprise.

Tu participes à l'amélioration continue de ton poste de travail.

Tu veilles toujours à aider le reste de l'équipe.

Tu réalises toutes autres tâches connexes.

TES QUALIFICATIONS

Tu as un diplôme d'études secondaires ou DEP.

Tu as des connaissances approfondies concernant les produits locaux (atout).

Tu es bilingue (atout).

TES EXPÉRIENCES

Tu as une ou plusieurs expériences pertinentes en pâtisserie ou en cuisine (atout).

TA RÉMUNÉRATION

Salaires selon ton expérience et la grille salariale en vigueur.

Pourboires.

LES AVANTAGES OFFERTS

Possibilité de contribuer à un régime d'épargne retraite collectif et des assurances collectives pour un emploi à l'année.

Augmentation de salaire rapide lorsque les compétences sont acquises.

Rabais sur tous les produits fabriqués dans l'entreprise (tous secteurs confondus).

Carte-cadeau mensuelle offerte dès 3 mois chez nous.

2 jours de congés consécutifs garantis par semaine.

NOS VALEURS

Plaisir / Qualité / Famille
Respect / Implication

TU SOUHAITES POSTULER

Contacte notre gérant,
Fabien Roumieu :

boulangerie@lenufrageur.com

LES CONDITIONS DE TRAVAIL QUE L'ON TE PROPOSE

- Travail à l'année ou saisonnier de jour, nuit, semaine et de fin de semaine (horaires atypiques).
- Temps partiel ou plein de 20 à 40 heures semaine selon la saison.
- Entrée de poste à déterminer selon ta disponibilité*.

*possibilité d'embauche immédiate pour un emploi à l'année ou début juin pour un emploi saisonnier.