

COMMIS SERVICE ET BARISTA

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 le monde du pain et du café t'intéresse ? Tu es quelqu'un de dynamique, positif, organisé et autonome ? Ton habileté à communiquer et ta facilité à travailler seule ou en équipe ne sont plus un secret pour personne?

LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTRIBUÉES

SOUS LA SUPERVISION DU/DE LA RESPONSABLE DE SERVICE

Tu offres aux clients un accueil chaleureux, courtois et professionnel.

Tu sais prendre les commandes, les exécuter et faire payer les clients (boulangerie et café).

Tu es capable de faire les ouvertures comme les fermetures.

Tu sais trancher les pains si désirés et emballer les produits.

Tu prépares les commandes à livrer à l'extérieur.

Tu veilles et fais la mise en place des pains, viennoiseries, pâtisseries, gelatos et dîners de manière contante et impeccable.

Tu aides à la surgélation.

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

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 réalises toutes autres tâches connexes.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL QUE L'ON TE PROPOSE

- Travail saisonnier ou à l'année de jour et de fin de semaine.
- 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 à la mi-mai pour un emploi saisonnier.

TES QUALIFICATIONS

Tu as de l'expérience en tant que barista (atout).

Tu as des habiletés avec le logiciel de caisse *Light Speed* (atout).

Tu es bilingue (atout).

TES EXPÉRIENCES

Tu as de l'expérience en ventes et des connaissances concernant les produits locaux (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.

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

Augmentation de salaire rapide lorsque les compétences sont acquises.

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@lenuaufrageur.com