

# BOULANGERÈRE

## 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 de la boulangerie t'intéresse ? Tu es quelqu'un de dynamique, créatif, minutieux, 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 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 boulangerie (personnes aux baguettes, aux pizzas).

Tu prépares les ferments, pétris les pâtes et cuis les pains selon les recettes établies.

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

Tu veilles à la maintenance et à l'entretien des équipements.

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

Tu travailles en collaboration avec le responsable des ventes et aides à la surgélation.

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 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 en boulangerie.

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

### TES EXPÉRIENCES

Tu as 1 à 3 ans d'expériences pertinentes en boulangerie (atout).

### TA RÉMUNÉRATION

Salaires selon ton expérience et la grille salariale en vigueur.

Pourboires.

### LES AVANTAGES OFFERTS

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

Augmentation de salaire rapide lorsque les compétences sont acquises.

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](mailto:boulangerie@lenufrageur.com)

### LES CONDITIONS DE TRAVAIL QUE L'ON TE PROPOSE

- Travail saisonnier de jour, nuit, semaine et de fin de semaine (horaires atypiques).
- Temps plein de 32 à 40 heures semaine.
- Entrée de poste prévue début mai\*.
- Fin de poste prévue fin octobre\*.

\* à déterminer ensemble selon nos besoins et tes disponibilités