

SORBETIER·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 le monde des sorbets, glaces et de la pâtisserie t'intéresse? Tu es quelqu'un de dynamique, créatif, minutieux, organisé et autonome? Ton habileté à travailler physiquement, à manipuler des produits et à communiquer font ta renommée?

LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTRIBUÉES

SOUS LA SUPERVISION DU/DE LA PÂTISSIER·ÈRE

Tu confectionnes les gelatos et sorbets.

Tu prépares les à-côtés des gelatos (coulis et chocolats).

Tu gères les stocks de gelatos et sorbets (importance d'avoir en permanence les saveurs de base)

Tu veilles à la mise en place des préparations de base (pâtes brisées, sucrées, briochées, crèmes pâtisseries, appareil à quiche, à gaufres, etc).

Tu t'assures de fournir les informations requises à l'équipe

de vente (nouveautés de produits, allergènes, date de production, date de fin de vente, informations supplémentaires).

Tu aides au maintien et à la propreté des aires de travail (inclus plonge, postes de travail, armoires et accessoires).

Tu t'assures de respecter en permanence les standards de qualité des produits et des procédures établies.

Tu assures la plonge et nettoies le plancher en fin de journée.

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.

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 30 à 35 heures semaine.
- Entrée de poste prévue début juin*.
- Fin de poste prévue mi octobre*.

* à déterminer ensemble selon nos besoins et tes disponibilités

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

Salaire 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