

# AIDE AU MÉNAGE

## 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 bios et le monde de la boulangerie t'intéresse ? Tu es quelqu'un en bonne forme physique, dynamique, minutieux, organisé et autonome ? Tu as de l'initiative et tu effectues tes tâches de manière fiable et rapide ?

### LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTIRÉES

**SOUS LA SUPERVISION DU GÉRANT ET DE L'ASSISTANTE GÉRANTE ET SUR LES ÉTAGES DE LA PÂTISSERIE, BOULANGERIE ET DU CAFÉ**

Tu nettoies et désinfectes les aires de travail et les équipements.

Tu époussettes, laves les planchers et occasionnellement les murs et plafonds.

Tu veilles à la propreté des salles de bains (toilettes, miroir, table à langer).

Tu offres aux clients un accueil chaleureux, courtois et professionnel (aide ponctuelle au service).

Tu aides occasionnellement à la production de produits de boulangerie ou pâtisserie.

Tu participes à la manutention des produits.

Tu fais la plonge.

Tu t'assures que la lessive soit faite et tu plies et range le linge propre.

Tu veilles à 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 (tous secteurs confondus dans la boulangerie).

Tu réalises toutes autres tâches connexes.

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

- Travail saisonnier ou à l'année de semaine et fin de semaine.
- Temps partiel ou plein de 25 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, possibilité de travail à l'année.

### TES QUALIFICATIONS

Connaissance MAPAQ (atout).  
Connaissance HACCP (atout).

### TES EXPÉRIENCES

Expérience pertinente relative à l'hygiène et salubrité.

### 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.

ajouter 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](mailto:boulangerie@lenufrageur.com)