

AIDE-BOULANGER·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 de la boulangerie t'intéresse? Tu es quelqu'un de dynamique, minutieux, organisé et autonome?

LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTIRÉES

SOUS LA SUPERVISION DU BOULANGER

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

Tu t'assures que les produits sont à la hauteur des normes exigées.

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

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

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

Tu aides à la surgélation.

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

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.

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 à déterminer*.

TES QUALIFICATIONS

Tu as un diplôme d'études secondaires ou DEP en boulangerie.

TES EXPÉRIENCES

Tu as des expériences pertinentes en boulangerie (atout).

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

ajouter 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@lenaufrageur.com

* possibilité d'embauche immédiate ou à la mi-mai.