

# AIDE-CUISINIER·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 restauration rapide t'intéresse? Tu es quelqu'un de dynamique, positif, organisé et autonome? Tu as des facilités à communiquer et une grande capacité d'écoute? La minutie, le souci du détail et le respect des directives font partie de tes qualités?

### LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTRIBUÉES

#### SOUS LA SUPERVISION DE LA RESPONSABLE DE CUISINE

Tu veilles à une mise en place impeccable et constante.

Tu aides au dressage des plats prévus et à l'approvisionnement des quantités nécessaires au service.

Tu es capable de faire les ouvertures comme les fermetures.

Tu t'assures de fournir les informations requises à l'équipe de vente (ingrédients, allergènes, date de production, date de fin de vente, informations supplémentaires).

Tu as à coeur la propreté des lieux et de l'équipement utilisé (inclus plonge).

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 réalises toutes autres tâches connexes.

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

- Travail saisonnier de jour et de fin de semaine.
- Temps partiel ou plein de 20 à 40 heures semaine.
- Entrée de poste prévue vers la fin mai\*.
- Fin de poste prévue vers la mi octobre\*.

\* à déterminer ensemble selon nos besoins et tes disponibilités

### TES QUALIFICATIONS

Tu as un DES.

### TES EXPÉRIENCES

Tu as de l'expérience en restauration (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 responsable de cuisine, Stéphanie Labbé:

[cuisinecafe@lenuaufrageur.com](mailto:cuisinecafe@lenuaufrageur.com)