

Sommaire du mandat

PÂTISSIER
ZR_96_JOB

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Pays	Canada	https://voyage.qc.ca/ https://www.authentikcanada.com/infos-pratiques-voyage-canada
Province	Québec	https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/decouvrir http://unbelavenir.gouv.qc.ca/fr/choisirlequebec-index.php
Région	Montréal	https://www.tourisme-montreal.qc.ca/territoire-demerveillement/?season=summer
Ville	La Prairie	https://www.ville.laprairie.qc.ca/
Indice du coût de la vie	https://immigrantquebec.com/fr/preparer/cout-de-la-vie/cout-vie-quebec	

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

L'alimentation vous passionne et vous voulez faire partie d'une équipe pour qui le bien-être de ses employés est une priorité? Joignez-vous à une entreprise dynamique dont la mission est de donner aux Québécois le goût de mieux manger!

Quelques statistiques

- 35 000 employés qui favorisent le plaisir de mieux manger;
- Près de 300 magasins au Québec;
- Plus de 150 villes québécoises desservies par un marchand affilié;
- Plus de 60 ans d'histoire, de familles et de passion!

LE POSTE

Sous la responsabilité du gérant de rayon de la boulangerie, le pâtissier assume les activités reliées à la commercialisation des produits de la pâtisserie. Il offre un service à la clientèle hors pair. Il maintient l'ordre dans son espace de travail.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Assumer les activités reliées à la commercialisation des produits de la pâtisserie.
- Accueillir les clients de façon courtoise et attentionnée.
- Être attentif et réceptif à la demande du client.
- Favoriser l'échange personnalisé.
- Offrir une alternative au client lorsque le produit demandé est manquant.
- Respecter les normes de service de son rayon.
- Voir à la production et à la planification des produits.
- Effectuer la mise en place selon la quantité à produire et organiser la séquence de production.
- Confectionner les différents pâtes (friables, levées, etc.) en s'assurant du contrôle de la fermentation.
- Effectuer les opérations de cuisson, le montage et la décoration des pièces.
- Emballer, peser, étiqueter la marchandise et effectuer les changements de prix.
- Faire la mise en façade des produits selon les normes établies.
- Procéder à la rotation des produits selon les normes établies.
- Appliquer les procédures, politiques et les normes de santé et sécurité au travail.
- Appliquer les procédures, politiques et les normes de sécurité alimentaire.

- Respecter les règles d'hygiène et de salubrité adéquates.
- Utiliser de façon sécuritaire les différents équipements (chariot, compacteur, etc.)

QUALIFICATIONS

Formation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diplôme en pâtisserie, un atout. ▪ Expérience minimale de deux à trois ans à titre de pâtissier. 			
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Confectionner les différents pâtes (friables, levées, etc.) en s'assurant du contrôle de la fermentation. ▪ Effectuer les opérations de cuisson, le montage et la décoration des pièces. ▪ Appliquer les procédures, politiques et les normes de santé et sécurité au travail. ▪ Appliquer les procédures, politiques et les normes de sécurité alimentaire. ▪ Respecter les règles d'hygiène et de salubrité adéquates. ▪ Utiliser de façon sécuritaire les différents équipements (chariot, compacteur, etc.) 			
Savoir-être	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sens développé du service à la clientèle. ▪ Minutie et rigueur. ▪ Esprit d'équipe. ▪ Créativité. 			
Langues	FRANÇAIS		ANGLAIS	
	Parlé	Intermédiaire	Parlé	Intermédiaire
	Écrit	Non requis	Écrit	Non requis

CONDITIONS DE TRAVAIL

Durée du contrat	2 ans	Assurance publique	Droit à la RAMQ dans 3 mois
Date de début	Mars 2021	Assurance privée	
Salaire brut		Vacances	
Primes		Congés payés	
Horaires	Être disponible à travailler certains soirs et fins de semaine.	Jours fériés	https://www.cnt.gouv.qc.ca/conges-et-absences/jours-feries
Journées de repos		Uniforme et outils	
Autres		Activités sociales	