

DESCRIPTION DU POSTE

PROFIL DU POSTE

Titre du poste : **Pâtissier / pâtissière**

Département : **Production**

Relève de : **Chef pâtissier**

SOMMAIRE DU POSTE

Le pâtissier travaille en équipe et en étroite collaboration avec le chef afin d'assurer la production des pâtisseries et autres produits dédiés à la vente en boutique.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Travailler avec précision et propreté.
- Tenir son poste de travail propre.
- Effectuer ses pesées correctement.
- S'assurer de communiquer les produits à commander quand vient le temps.
- Informer la baisse d'inventaire.
- Communiquer l'information à ses collègues.

PROFILS DES COMPÉTENCES ET QUALIFICATION REQUISE

Formation/ Expérience/ Certification

- Secondaire V
- DEP pâtisserie
- Expérience de 2 ans en pâtisserie requise

Compétences et aptitudes requises

- Assiduité et ponctualité.
- Sens de l'organisation.
- Autonomie, initiative et sens des responsabilités.
- Capacité à travailler en équipe.
- Rigueur, souci du détail et minutie.
- Éthique professionnelle.
- À l'aise dans un environnement de travail dynamique et rapide.

CARACTÉRISTIQUE DU POSTE

Temps plein – 40H/ semaine – Salaire selon les compétences.

Pâtisserie **La Bergandoise** Mont-Tremblant Tél : 819-717-1281

Merci de bien vouloir nous faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante labergandoise@hotmail.ca