

Pâtissier (ère)

La résidence Les Cours Saint-Jovite, de la bannière Espace Génération, est un complexe pour aînés desservant une clientèle autonome.

Les principales responsabilités :

En collaboration avec le Chef cuisinier...

- Aider à la conception du menu et contribuer à la créativité culinaire de la cuisine;
- Faire preuve de leadership et capable d'une saine gestion pour le personnel de cuisine;
- Effectuer la préparation, la confection, la cuisson, la décoration et présentation de pâtisseries et de desserts;
- Commander et gérer l'inventaire pour les besoins du menu de pâtisserie;
- Superviser la production et le dressage des assiettes pendant le service lorsque nécessaire;
- Organiser et documenter des calendriers saisonniers pour une utilisation efficace des produits de saison;
- Maintenir une station de cuisine propre et ordonnée;
- Appliquer et respecter les normes d'hygiènes et de Santé au travail;
- Toutes autres tâches connexes.

Le profil recherché:

- Maîtrise du français (oral et écrit), débrouillardise en anglais (oral);
- Connaissance des programmes informatiques de base tel que Outlook, Word, Excel;
- Autonomie, dynamisme, polyvalence, sens de l'organisation;
- Avoir une belle présentation;
- Capacité de gérer ses priorités;
- Capacité de communiquer efficacement;
- Capacité de travailler en équipe;
- DEP en pâtisserie ou expérience pertinente obligatoire;
- Diplôme de la MAPAQE.

L'horaire de travail:

- Temps partiel ou plein;
- Poste permanent;
- Horaire flexible de semaine et fins de semaine au besoin.

Pourquoi rejoindre l'équipe?

- Pour contribuer à une mission et avoir un impact direct sur le bien-être et confort des résidents;
- Pour côtoyer une équipe de gestion impliquée, passionnée et à l'écoute des propositions
- Et plus encore... au plaisir d'en discuter !

Veillez envoyer votre curriculum vitae à cuisine-csj@espacegeneration.com .
Nous contacterons les candidatures retenues seulement. Merci!