



DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Vous êtes à la recherche d'un endroit qui laissera la place à votre esprit créatif ? Vous êtes notre candidat idéal pour occuper **le poste chef pâtissier**.

Le chef pâtissier a le mandat de perfectionner et d'innover notre offre de produits tout en s'assurant de faire respecter les recettes maisons. Il est aussi responsable de planifier et de produire les différentes pâtes, remplissages, crèmes, dérivés, tartes, tartelettes, gelées, sirops, pâtisseries, gâteaux de circonstance (fondant, à la crème et autres) et les confiseries. Il assure une qualité, une fraîcheur et une présentation exceptionnelle de ces produits afin de maximiser les ventes et profits.

RESPONSABILITÉS

- Innover et gérer de la production des entremets, la création et la production de pâtisserie
- S'assurer de respecter et de faire respecter les échéanciers pour la production demandés;
- Contribuer à l'élaboration du menu
- Garantir une variété et une fraîcheur exceptionnelle des produits;
- Assurer une qualité exceptionnelle des produits et ce, tant dans leur contenu que dans leur présentation;
- Planifier la production efficacement afin de produire une quantité répondant aux besoins de l'établissement;
- Utiliser de façon sécuritaire les outils et les équipements de pâtisserie;
- Respecter et appliquer les normes et les procédures de sécurité alimentaire;
- Nettoyer et maintenir propre les aires de travail, les aires de vente, les outils et les équipements.
- Offrir un service à la clientèle exceptionnel, courtois et efficace en tout temps;
- Évaluer les coûts reliés à la production.
- Identifier les points pouvant être amélioré et faire évoluer notre entreprise
- Avoir une connaissance en boulangerie

Type d'emploi

Temps Plein 40 heures

Salaire

15 -20\$ /heure selon l'expérience

Expérience

- pâtisserie : 1an

Lieu:

- Montréal, QC

Certificats et autres accréditations (facultatif)

- formation en pâtisserie

Langue:

- français

Vous êtes intéressées ? Faites-nous parvenir votre curriculum vitae dès maintenant pour vous joindre à notre équipe.

HORAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
8@15	15@21	15@21	15@21	15@21	15@21	8@18

**FLEXIBILITÉ DANS L'HORAIRE DU DIMANCHE*