



DESCRIPTION DE POSTE : PÂTISSIER

Vous êtes à la recherche d'un emploi intéressant et stimulant? Vous avez de l'expérience dans le secteur alimentaire et vous aimeriez travailler sur un horaire de 14/14? Gestion ADC est à la recherche d'un pâtissier! Joignez-vous à notre équipe!

Vous pouvez nous envoyer votre curriculum vitae par courriel au : cv@gestionadc.ca

Sous l'autorité du chef de cuisine, le pâtissier assume toutes les responsabilités des opérations de préparation et de service de pâtisserie. Ce dernier est responsable du respect des menus et du respect du devis tant en ce qui concerne la qualité que la qualité des pâtisseries. Il est en charge de la production, de la cuisson et du dressage des pâtisseries.

Responsabilités
Préparation des pâtisseries et autre mets <ul style="list-style-type: none">- Assurer la préparation, la cuisson et le dressage des pâtisseries sucrées et salées- Assurer la propreté de son espace de travail- Assurer la production des pâtisseries en quantité et qualité- Manipuler les équipements et appareils; four rational (Alto Shaam), malaxeur, etc.- Gérer les surplus de production et éviter les gaspillages de denrée alimentaire
Service <ul style="list-style-type: none">- S'assurer de la mise en place et de la présentation des pâtisseries- S'assurer de la fraîcheur des pâtisseries- Assurer le respect des normes MAPAQ, SIMDUT et CNESST- Assurer le respect des standards de manipulation, de portionnement- S'assurer du respect du devis et de la disponibilité des pâtisseries- Entretenir de bonnes relations avec la clientèle
Gestion des stocks <ul style="list-style-type: none">- Effectuer la prise d'inventaire- Participer à la préparation des commandes alimentaires- Assurer la rotation des stocks selon les standards de l'entreprise

Prérequis
<ul style="list-style-type: none">• De 3 à 5 ans d'expérience dans une position similaire.• Diplôme d'étude collégiale en gestion d'établissement ou diplôme d'étude professionnelle en cuisine d'établissement, ou en pâtisserie, jumelée à une expérience pertinente.• Sens de l'organisation.• Bilinguisme (français, anglais), un atout.• Habileté à travailler en équipe et à mobiliser une équipe.• Faire preuve de jugement et de leadership.• Excellent communicateur.
Cédule de travail: <ul style="list-style-type: none">• Travail en région éloignée.• Transport fournis à partir de certains ports d'attache, avec allocation de transport.• Être en mesure de travailler sur des horaires de 14 jours de travail suivi de 14 jours de congé.