



AIDE PATISSIER

LIEU DE TRAVAIL

85 rue St-Laurent, Beauharnois,
QC, Canada, Québec

HORAIRE

Jour, Temps plein/Temps partiel
semaine et fin de semaine

DESCRIPTION DU POSTE

- Préparer la table de travail selon le planning préalablement établi (divers outils nécessaires, réglage des machines et fours, pesage, tri et préparation des matières premières...)
- Apprêter en début de journée les produits de pâtisserie à mettre dans la vitrine d'exposition alimentaire
- Participer à la préparation d'entremets, de gâteaux, de pâtes et autres selon les recettes fournies ou les commandes spéciales des clients.
- Faire cuire les divers produits alimentaires préparés suivant les marches à suivre
- Participer à l'assemblage, à la décoration et à l'emballage des produits de pâtisseries
- Appliquer les normes de qualité, d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail établies par Kylou & Lylou
- Accueil des clients, vente des produits alimentaires, service aux tables.....

QUALITÉS

- Avoir une bonne écoute
- Savoir respecter les fiches techniques et suivre des directives précises
- Être disposé à apprendre **rapidement**
- Avoir un esprit créatif et le souci du détail
- Avoir un bon service à la clientèle (accueil et fidélisation des clients, vente.....)
- Être capable de travailler en équipe et **sous pression**
- Disposer d'une bonne capacité de gestion du temps et des priorités
- Autonomie et rapidité

COMPETENCES

- Savoir utiliser plusieurs types de machines
- Savoir comment changer les mesures d'unités
- Être polyvalent
- Avoir des notions de base en cuisine ou en pâtisserie serait un réel atout

AVANTAGES

- Salaire compétitif
- Escomptes sur achats en magasin
- Tablier de travail fournis

Pour postuler, veuillez envoyer votre CV à kyloulou@gmail.com ou venir le déposer en personne à