

Aide-général(e)

Le P'tit Boulanger

Description de l'offre d'emploi

Le titulaire du poste est responsable d'aider le boulanger dans la cuisson des pains, d'assister le pâtissier et de travailler à l'emballage.

Responsabilités

- Huiler les moules.
- Placer la pâte dans les moules selon les principes établis.
- Sortir les pains du four et les disposer dans les aires prévues à cet effet.
- Assister le pâtissier.
- Disposer les produits dans l'emballage approprié.
- Compléter un rapport journalier.
- S'assurer que les normes de présentation sont respectées.
- Voir à signaler tout produit non conforme.
- Préparer et identifier les commandes.
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Compétences exigées

- Bonne capacité physique.
- Vitesse et dextérité manuelle.
- Capacité de travailler à la chaleur.
- Ouverture à travailler de nuit et de jour.

Diplôme(s)

- Secondaire
- Universitaire

Lieu de travail : Shawinigan

Nombre d'années d'expérience requises : 1 à 6 mois

Nombre d'heures par semaine : 35-40 heures

Salaire horaire : Minimum

Horaire de travail : Jour, Nuit

Statut de l'emploi: Temps plein

Pour postuler, le(la) candidat(e) est invité(e) à se présenter directement à l'entreprise, soit au siège social : 1142, chemin de la Vigilance Shawinigan (Québec) G0X 1L0

Comment postuler

À l'attention de :

Marlène Déry, Propriétaire