

Boulangier/pâtissier diplômé

2164-2061 Québec Inc (La Maison du pain)

Job ID

39408

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39408>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
1244 Boul Louis XIV, Québec, QC Quebec	17-03-2026	13-09-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 20\$-24\$/hr	1 year to less than 2 years	Other trades certificate or diploma

Job Details

Titre d'emploi : Boulangier/pâtissier diplômé (CNP 63202)

Candidats visés: peuples autochtones

Conditions d'emploi :

Poste permanent – temps plein 40h/semaine

Horaire : Jour

Vacances : 10 jours par année

Langue de travail :

Langue parlée : Français ou Anglais

Langue écrite : Français ou Anglais

Salaire :

Salaire : 20,00 \$/h – 24,00 \$/h

Avantages sociaux :

- Assurance vie
- Assurance maladie-complémentaire
- Assurance invalidité

Lieu de travail :

- 1244 boul. Louis-XIV Québec (Québec) G2L1M2 Canada

Compétences requises :

- Formation : Diplôme de formation professionnelle pertinent
- Expérience professionnelle : 1 an

Soumettez votre demande

Adresse postale : 1244 boul. Louis-XIV, Québec, (Québec), G2L1M2, Canada

Numéro de téléphone : 418-628-2454

Courrier électronique : info@maisondupain.ca

Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Job Description

Tâches :

- Préparer les produits de boulangerie en pesant avec précision les ingrédients requis.
- Réaliser différents types de pains, notamment les baguettes, pains tradition, pains complets, pains de campagne, pains aux céréales et pains spéciaux.
- Préparer les viennoiseries, telles que les croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches et chaussons aux pommes.
- Effectuer les étapes de production, incluant le pétrissage, le façonnage, la fermentation contrôlée et la cuisson adaptée à chaque produit.
- Participer, selon les besoins de la boulangerie, à la fabrication de produits de petite pâtisserie, tels que les tartes aux fruits, éclairs, mille-feuilles, cakes et biscuits.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Nettoyer régulièrement le matériel, les fours, les plans de travail et les ustensiles afin de maintenir un environnement de travail propre et conforme aux normes en vigueur.
- Mettre en place les produits en vitrine en assurant une présentation soignée et attrayante.
- Contrôler la fraîcheur des produits tout au long de la journée.
- Étiqueter adéquatement les produits et afficher les prix de manière conforme.
- Réapprovisionner les rayons et les espaces de présentation selon les besoins.
- Accueillir les clients avec professionnalisme et courtoisie.
- Conseiller la clientèle sur les produits offerts, leur composition et les spécialités de la boulangerie.
- Prendre les commandes et effectuer les encaissements.
- Assurer un service rapide, efficace et de qualité.
- Gérer les stocks de matières premières, notamment la farine, la levure, le beurre, le sucre et autres ingrédients nécessaires à la production.
- Réceptionner les livraisons et vérifier la conformité des marchandises reçues.
- Signaler les besoins de réapprovisionnement afin d'assurer la continuité des opérations.