



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

POSTE : Temps plein (40 heures), Poste permanent

Doit être disponible la semaine et fin de semaine

SOMMAIRE DU POSTE

Le ou la pâtissier(ère) est sous la supervision du chef exécutif et des sous-chefs. La principale fonction est de produire divers produits de pâtisserie (biscuits, tartes, gâteaux, muffins, viennoiseries...) pour le restaurant La Traite : lunch, souper et brunch ainsi que pour le service des banquets.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Préparer les recettes et/ou commandes spéciales ;
- Sélectionner et/ou élaborer des recettes ;
- Déterminer les ingrédients nécessaires et leur quantité ;
- Cuire les produits préparer ;
- Préparation des pauses café pour le service des banquets ;
- Glacer ou décorer les pâtisseries ;
- Préparer des produits glacés et des crèmes ;
- Fabriquer des chocolats ;
- Monter les assiettes selon les normes et standards ;
- Voir à mentionner au chef et sous-chefs les achats nécessaires et ce à tous les jours ;
- Voir à la rotation des aliments ;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé ;
- Porter une attention particulière aux allergies alimentaires et les traiter de façon sérieuse.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Diplôme (DEP) de pâtisserie et certification en hygiène et salubrité sont prérequis ;
- Minimum de 1 à 2 années d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel ;
- Personne autonome, dynamique, qui a le sens de la planification, de l'organisation et qui est créative ;
- Attention portée aux détails ;
- Apte à travailler sous pression.

**** La priorité sera accordée aux membres de la nation Huronne-Wendat. ****

Début affichage : 31 janvier 2022 Fin affichage : 13 février 2022

CONDITIONS ET AVANTAGES

Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Repas fourni | Uniforme fourni | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae :

Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines

418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

