

## OFFRE D'EMPLOI

Maestro Culinaire, traiteur exclusif du Centre des congrès de Québec, est présentement à la recherche d'une personne pour occuper le poste de :

### **1<sup>er</sup> pâtissier / 1<sup>re</sup> pâtissière**

En tant que 1<sup>er</sup> pâtissier ou 1<sup>re</sup> pâtissière, vous assisterez le chef pâtissier dans les préparations des menus, l'élaboration des recettes, la supervision des commis en pâtisserie, le contrôle de la qualité, etc. De plus, vous serez dans un environnement de travail très agréable avec des possibilités d'avancements.

#### Qualifications requises :

- DEP en pâtisserie/chocolaterie ou formation équivalente.

#### Exigences particulières et profil recherché :

- Effectuer la préparation et les desserts comme demandé ;
- Respect des recettes et des ingrédients pour une consistance dans les desserts ;
- Pétrir des pâtes, monter des crèmes ;
- Réaliser des appareils pour les desserts ;
- Procéder au dressage des desserts selon les normes établies ;
- Diriger et entraîner le personnel ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Bonne tolérance au stress et sens de l'organisation ;
- Effectuer toutes autres tâches demandées par les supérieurs ;
- Posséder 3 années d'expérience dans un poste similaire ;
- Être disponible le jour, le soir et les fins de semaine.

#### Conditions de travail :

- Les conditions de travail applicables sont celles prévues à la convention collective en vigueur ;
- Repas fourni ;
- Conciliation études-famille-travail ;
- Salaire horaire : entre 22,76 \$ à 30,34 \$

**Merci de faire parvenir votre CV à Madame Marie Coulombe à l'adresse :**

[marie.coulombe@maestroculinaire.ca](mailto:marie.coulombe@maestroculinaire.ca)