



STONEHAVEN
Le Manoir

Pâtissier (H/F) - StoneHaven Le Manoir

Critères de l'offre

Métier : Pâtissier (H/F)

Expérience requise : 2 ans minimum

Compétences : Restauration

Lieux : Sainte-Agathe-des-Monts, Québec, Canada

L'entreprise

StoneHaven Le Manoir | Relais & Châteaux est un hôtel de luxe situé dans la région des Laurentides et reconnu comme la destination villégiature quatre saisons par excellence au Québec. Vous serez émerveillés par la vue surplombant le Lac-des-Sables et la cour intérieure qui abrite un magnifique jardin italien. Les meubles antiques soigneusement sélectionnés s'harmonisent parfaitement à l'ensemble de l'architecture et que dire de l'expérience culinaire sous l'égide du Chef Exécutif Éric Gonzalez.

Sous la responsabilité du Chef exécutif et de la Cheffe Pâtissière, nous recherchons un(e) pâtissier(ère) dont les missions seront les suivantes :

Description du poste

- Effectuer la mise en place et suivre les recettes établis par le Chef Exécutif et la Cheffe Pâtissière
- S'assurer du bon déroulement lors des services
- Gérer les stocks nécessaires
- Dresser les assiettes selon les standards établis
- Respecter les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité
- Respecter le calendrier du jour et les échéanciers
- Toutes autres tâches connexes

Description du profil

- Avoir une bonne gestion du stress
- Faire preuve de beaucoup d'autonomie, d'organisation et de rapidité d'exécution
- Être à l'écoute des clients et de ses collègues en faisant preuve d'empathie
- Être capable de travailler en équipe
- Être minutieux/soucieux du détail et de finesse dans la présentation des plats
- Maintenir un haut niveau de professionnalisme

Avantages liés à l'emploi

- Comité durable d'entreprise
- Avantages Relais & Châteaux
- Environnement de travail agréable