



STONEHAVEN *Le Manoir*

Pâtissier(ère)

Relevant du Chef Marc-Antoine Lacasse, les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent :

- Effectuer la mise en place et suivre les recettes établis par Chef Éric Gonzalez et la 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 planning du jour et les échéanciers
- Toutes autres tâches connexes

Compétences requises :

- Minimum de deux années (2) d'expérience en tant que pâtissier(ère) dans un restaurant d'un établissement équivalent au nôtre
- 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

- Salaire débutant à 22\$/heure (selon l'expérience)
- 3% des ventes
- Comité durable d'entreprise
- Avantages Relais & Châteaux
- Environnement de travail agréable
- Repas employé(e) fourni

