



Les Pères Nature sont à la recherche d'un Chef pâtissier

Emploi offert: Chef Pâtissier

Lieu: 10735, 1ere Avenue St-Georges G5Y 2B8

Tâches:

- Exécuter différentes tâches reliés à la pâtisserie,
- Concevoir des pâtisseries et répondre aux demandes spéciales des clients
- Exécuter les commandes des matières premières et s'assurer d'un bon maintien d'inventaire,
- S'occuper de la gestion de la main d'oeuvre de son département (horaire, rencontre annuel, formation..
- Plusieurs autres tâches connexe à l'emploi

Nombres d'heures par semaine: 40 hrs

Emploi permanent

Salaires: entre 17 et 21\$ selon expérience

Formation: Diplôme en pâtisserie

Expériences requises: 4 années minimum dans ce domaine

Date prévue d'entrée en fonction: 1 juin 2020

Personne à contacter: Annick Rodrigue

rh@lesperesnature.com