



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.

Hôtel-Musée Premières Nations Offre d'emploi Pâtissier/Pâtissière

Département : Cuisine

Type d'emploi : Temps plein

Entrée en fonction : le plus tôt possible

Salaire : selon échelle salariale en vigueur

Le ou la pâtissière 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 préparés ;
- 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 de pâtisserie DEP et certification en hygiène et salubrité sont prérequis ;
- Minimum de 1 à 2 années d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel, et Nous cherchons une personne autonome, dynamique, qui a le sens de la planification, de l'organisation et qui est créatif ;
- Attention portée aux détails ;
- Apte à travailler sous pression.

Seuls les candidats et candidates ayant l'expérience requise et répondant aux exigences du poste seront convoqués en entrevue. La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat. Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae et une lettre de présentation à l'attention de :

Émilie Rondeau
Coordonnatrice des ressources humaines
Hôtel-Musée Premières Nations
5, Place de la rencontre
Wendake (Québec) G0A 4V0
Télécopieur : 418-847-2903

Courriel : rh@hotelpremieresnations.ca