

COMMIS À LA PÂTISSERIE (CNP 65102)

La dextérité, l'écoute et le goût du service à la clientèle sont des qualités importantes du ou de la commis à la pâtisserie. En apportant les petites touches finales sur les pâtisseries, il ou elle personnalise les gâteaux et les petits fours.

* Dans certains commerces, les tâches du ou de la commis à la boulangerie sont exécutées par la même personne.

Tâches

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (marchés d'alimentation, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé(e). Elles se veulent une présentation générale du rôle du ou de la commis à la pâtisserie.

En plus d'accomplir les tâches propres à son rayon, le ou la commis à la pâtisserie accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Procéder à la finition et à la décoration de certains gâteaux (ex. : masquer, glacer, napper);
- Inscrire de courtes phrases sur les gâteaux et autres produits de pâtisserie (ex. : Bonne fête);
- Emballer et étiqueter les produits de la pâtisserie;
- Donner des indications sur la conservation des produits achetés;
- Faire des suggestions gourmandes.

Particularités

- Marchés d'alimentation et magasins spécialisés;
- Horaire de travail variable (jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Travail à l'intérieur;
- Lieu de travail généralement climatisé.

Expériences recherchées

- Formation en ligne Commis 101;
- Formation en ligne Commis de boulangerie et de pâtisserie;
- Formation en entreprise après l'embauche;
- Aucune expérience requise.

Atouts importants

- AEP – Service à la clientèle.

Aptitudes

- Avoir de l'entregent;
- Être vigilant(e);
- Avoir de la dextérité;
- Avoir de l'imagination;
- Avoir une bonne forme physique (le ou la commis doit être en mesure de travailler debout).

Intérêts

- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir son travail;
- Aimer le travail manuel.

Gravir les échelons

- Pâtissier/pâtissière;
- Assistant gérant/assistante gérante de la pâtisserie;
- Gérant/gérante de la pâtisserie;
- Propriétaire d'une pâtisserie.

Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :



Épiceries



Spécialisés