

La créativité, la dextérité et le sens de l'organisation sont des qualités importantes du métier. Les touches de fantaisie pour la décoration des gâteaux et les alléchants petits fours feront saliver la clientèle.

Ce que vous apprendrez

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (épiceries, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé.e. Elles se veulent une présentation générale du rôle du pâtissier ou de la pâtissière. En plus d'accomplir les tâches propres à leur rayon, la personne accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Conseiller la clientèle et répondre à ses questions;
- Confectionner et décorer les gâteaux et autres pâtisseries;
- Emballer et étiqueter des produits de pâtisserie;
- Inscrire de courtes phrases sur les gâteaux et autres produits de pâtisserie (ex. : Bonne fête, Joyeuse St-Valentin);
- Surveiller la qualité des produits et les dates de péremption, et assurer la rotation des stocks;
- Assurer la rotation des denrées périssables conformément à la politique du commerce;
- S'assurer que les présentoirs et les étalages réfrigérés sont bien remplis;
- S'assurer de l'entretien adéquat du matériel, des étalages et de l'aire de travail;
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité;
- Respecter les normes de santé et de sécurité;
- Se tenir au courant des nouveaux produits;
- Réceptionner des marchandises en respectant la chaîne de froid;
- Entreposer des marchandises conformément aux règles du commerce;
- Remplir les bons de commande selon le niveau des stocks;
- Assurer le suivi d'un produit commandé par un client ou une cliente, s'il y a lieu.

Particularités

- Épiceries 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

- Combinaison équivalente d'expérience;
- Formation en ligne Commis boulangerie et pâtisserie;
- Formation en ligne Commis 101;
- Formation en entreprise après l'embauche.

Atouts

- DEP – Pâtisserie;
- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT);
- Combinaison équivalente d'études.

Aptitudes

- Être à l'affût des dernières tendances;
- Avoir un sens artistique (pour confectionner et créer des décors);
- Avoir le sens de l'organisation;
- Faire preuve de dextérité;
- Avoir une bonne forme physique (le pâtissier ou la pâtissière doit être en mesure de travailler debout).

Intérêts

- Avoir un intérêt marqué pour la pâtisserie;
- Aimer le travail manuel;
- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir son travail.

Perspectives de carrière

- Assistant.e gérant.e de la pâtisserie;
- Gérant.e de la pâtisserie;
- Propriétaire d'une pâtisserie.

Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :



Spécialisés



Épiceries