

TITRE DU POSTE :

Pâtissier(ère)

RAYON, DÉPARTEMENT :

Pâtisserie

MISSION PRINCIPALE :

Les pâtissier(ère)s en épicerie ont pour tâche de confectionner des produits de pâtisserie pour répondre aux demandes du service de la pâtisserie. Ils(elles) doivent servir la clientèle en mettant en œuvre leurs connaissances des ingrédients et des produits de pâtisserie, et être au courant des tendances actuelles dans ce domaine. Les pâtissier(ère)s s'occupent également de la réception et de l'entreposage des stocks, et participent aux activités de fixation des prix et de mise en marché des produits.

RESPONSABILITÉS DU POSTE :

- 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.

FORMATION ET EXPÉRIENCES REQUISÉES :**ATOUTS :**

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

EXPÉRIENCE RECHERCHÉE :

- Formation en entreprise après l'embauche;
- Combinaison équivalente d'expérience.

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).