



Chez Muffy, Restaurant situé en plein cœur du Vieux-Québec, où la cuisine est intemporelle, familiale et contemporaine, inspiré par le thème *de la ferme à la fourchette*, est à la recherche de :

UN(E) DEMI-CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE

Poste à temps plein, de jour et de soir

Date d'entrée en fonction : le plus rapidement possible

Description du poste

- Conçoit ou confectionne des pièces montées, des gâteaux d'occasion et des pièces de présentation ;
- Prépare des produits glacés (ex. sorbets) et des crèmes ;
- Fabrique des chocolats et des pièces ;
- Effectue la mise en place du poste de travail avant le service et prévoit les items nécessaires au bon déroulement du service;
- S'assure de la qualité des produits et voit à ce qu'ils rencontrent nos standards ;
- Toutes autres tâches connexes.

Compétences requises:

- Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, ponctualité, sens de l'initiative et de l'organisation) ;
- Bonne endurance physique, ardeur au travail ;
- Rapidité d'exécution et tolérance au travail sous pression.

Exigences et scolarité :

- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles (D.E.P.) en pâtisserie ou l'équivalent ;
- Expérience obligatoire d'un minimum d'un an en cuisine (gastronomique un atout).

*Le genre masculin est utilisé pour alléger le texte.

*Dans le contexte actuel, des mesures répondant aux exigences de la CNESST sont appliquées pour assurer la santé et la sécurité des collègues.

Ce poste vous intéresse ?

VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V. par courriel au emploi@saint-antoine.com en précisant le titre du poste ou via la section carrières de notre site web.

Au plaisir de vous connaître !

N.B. Nous remercions à l'avance toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais nous communiquerons uniquement avec les candidats retenus.

