TITRE : MANOEUVRE À LA FABRICATION DE GÂTEAUX

TITRES DIFFÉRENTS : MANOEUVRE À LA FABRICATION ET À L'EMBALLAGE, PRÉPOSÉ À LA PRODUCTION

PÂTISSERIE MCHAUD, VILLE DE QUÉBEC.

Sais-tu que tu as le pouvoir de fabriquer du bonheur? Si cela t'intéresse, rejoins l'équipe la plus sucrée en ville comme manœuvre à la fabrication de gâteaux. Ce qui fait que nos gâteaux sont savoureux, c'est la qualité d'employé comme toi!

Depuis ses débuts en 1983, Pâtisserie Michaud a pour mission de créer des desserts qui nous rappellent l'enfance dans toute sa joie, son plaisir et son réconfort. Michaud est une entreprise familiale, avec une approche humaine et qui vit ses valeurs (plaisir, authenticité, respect et Imagination) au quotidien. Nous confectionnons chacun de nos desserts en imaginant l'offrir à la personne que nous aimons le plus au monde. Ça dit tout!

LE RÔLE:

Sous la supervision du chef d'équipe, le manœuvre à la fabrication de gâteaux travaille principalement au montage, à la finition et à l'emballage de nos gâteaux du bonheur.

TOP 5 RESPONSABILITÉS DU POSTE :

1. Effectuer les tâches selon les exigences de la fiche de fabrication et d'emballage des produits;
2. Respecter les consignes données par le chef d'équipe et/ou le directeur de production;
3. Appliquer de bonnes pratiques de travail afin de maintenir un standard de qualité de 100%;
4. Respecter les normes alimentaires de qualité (SQF) et de santé et sécurité au travail;
5. Garder son espace de travail propre et sécuritaire.

À QUOI RESSEMBLE LE SUCCÈS:

À 6 mois... Tu connaîtras la grande majorité des tâches reliées à la ligne de montage et de finition de fabrication et d'emballage de gâteaux. Tu sauras bien opérer et nettoyer les équipements. Tu respecteras rigoureusement les procédures du contrôle qualité comme les fiches de prise de poids, de température, etc.

À 12 mois... Tu maîtriseras les normes d'hygiène et de salubrité et de qualité alimentaire (SQF). Tu maîtriseras toutes les tâches de la ligne de montage et finition de fabrication et d'emballage de gâteaux. Tu maîtriseras les codes des produits finis.

QUALITÉS DU CANDIDAT IDÉAL:

1. Fiable, responsable, disponible, ponctuel, respecte les délais;
2. Dextérité et minutie;
3. Savoir-être : humeur positive, dynamique, intérêt soutenu, autonome, esprit d'équipe;
4. Se développe dans un environnement en changement continu et crois dans l'agilité;
5. Vie pleinement les valeurs de l'entreprise.

QUALIFICATIONS & EXPÉRIENCE DE TRAVAIL:

1. 1 an d'expérience minimum dans le domaine alimentaire;
2. Niveau d'études secondaires;
3. Bonne forme physique.

AVANTAGES MICHAUD :

Pâtisserie Michaud propose un environnement et une ambiance de travail exceptionnels, une rémunération compétitive incluant des congés mobiles et de maladies, des assurances collectives, prime de soir, uniformes fournis, des rabais aux employés sur les gâteaux et bien plus!

L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire