



## INFO

Poste minimum pour l'été  
\*Possibilité d'avancement!  
Temps plein (mardi au samedi)  
35-40 H semaine  
Entrée en fonction maintenant ou été 2026  
 Salaire à discuter selon compétence & expérience

## AVANTAGES

- /// Équipe de feu & multigénérationnelle
- /// Repas du midi & pain pour la maison fournis
- /// Horaire de jour
- /// Partage des pourboires
- /// Rabais employé & conjoint
- /// Possibilité de logement
- /// REER collectif avec remise de l'employeur



**TEXTO, MESSENGER, COURRIEL OU  
TÉLÉPHONE PEU IMPORTE,  
ON VEUT TE CONNAÎTRE!**

E-mail : [patisseriem4p@gmail.com](mailto:patisseriem4p@gmail.com)  
Téléphone : 418-763-4775  
Facebook: Pâtisserie Marie4poches  
Site web : [www.4poches.com](http://www.4poches.com)  
Adresse : 1111, Boulevard Sainte-Anne Ouest,  
Sainte-Anne-des-Monts, Québec, Canada G4V 1R5

# Savoir-faire culinaire entre mer et montagnes !

## CUISINIER(ÈRE)/ PRÊT-À-MANGER

MARIE4POCHES a la bonne bouffe tatouée sur le cœur (en3D à part de ça)... mais elle manque de bras!  
Tu veux une qualité de vie et être impliquées dans un projet qui a de l'impact dans ton milieu?! Tu as envie de partager ton savoir-faire avec une communauté vivante?! Tu es peut-être la personne qu'il nous faut!

## PARCOURS PROFESSIONNEL IDÉAL

Pour partager ta passion et mettre en valeur ton savoir!

- DEP en cuisine ou Formation équivalente
- Formation en hygiène & salubrité
- Expérience requise
- Être autonome mais capable de travailler en équipe
- Vision globale et capacité d'adaptation
- Bonne capacité physique et mentale

## LA JOB

### TÂCHES

- Selon les standards de l'entreprise, réaliser des plats salés pour la vente au café et en présentoir (soupe, salade, sandwiches, etc.) en utilisant des produits du terroir et de saison, et les outils de travail disponibles sur place (livre de recette, équipements, etc.)
- En collaboration avec l'équipe, effectuer la mise en place quotidienne pour l'ensemble du volet salé, de la coupe de légumes, à la gestion de commande;
- Effectuer quotidiennement l'inventaire des denrées, préparer les commandes et la liste des tâches pour le lendemain
- Veiller à la réception et à la rotation des marchandises;
- Participer à l'entretien des équipements & installations liés à ses tâches;
- Avoir du fun!

## COMPÉTENCES

Un mélange de tout ça!

- Maîtriser les concepts et habiletés de base nécessaires à la préparation des aliments;
- Avoir de l'intérêt pour les produits du terroir et la confection de plats prêt-à-manger créatifs et gourmands;
- Savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- Avoir envie d'apprendre et de transmettre;
- Avoir le souci du travail bien fait;
- Avoir le sourire facile & Être positif!