



## INFO

Poste permanent

\*Possibilité d'avancement!

Temps plein

35-40 H semaine

Entrée en fonction maximum été 2026

Salaire à partir de 25\$/h 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 !

## CHEF CUISINIER(ÈRE) RESPONSABLE DU 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 gestionnaire
- Expérience 6-10 ans
- Vision globale et capacité d'adaptation
- Leadership naturel
- Bonne capacité physique et mentale

## LA JOB

### TÂCHES

- Prendre en charge le volet Prêt-à-manger de l'entreprise;
- Réaliser des plats salés se démarquant des produits du commerce pour la vente au café et en présentoir (soupe, salade, sandwichs, etc.) en utilisant des produits du terroir et de saison;
- En collaboration avec les aide-cuisinier(e)s, effectuer la mise en place quotidienne pour l'ensemble du volet salé de la pâtisserie, de la coupe de légumes, à la gestion de commande;
- Bonifier le menu salé de conceptions originales
- Effectuer le coût de revient de tes créations;
- Standardiser les recettes et développer des outils et des méthodes transmissibles aux aide-cuisinier(e)s (ex: cahier de recettes, listes de tâches, planification quotidienne, etc.);
- Effectuer quotidiennement l'inventaire des denrées et préparer les commandes;
- Veiller à la réception et à la rotation des marchandises;
- Participer à l'entretien des équipements & installations liées 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;
- Pouvoir construire un menu & préparer sa liste de commande
- Avoir le souci du travail bien fait;
- Avoir le sourire facile & Être un leader positif!