



LA PÉTRIE

BOULANGERIE ARTISANALE
AU CŒUR DE BONAVENTURE



NOUS RECRUTONS : BOULANGER-BOULANGÈRE à Bonaventure en Gaspésie!

Située au cœur de la Baie-des-Chaleurs, la boulangerie artisanale La Pétrie est une entreprise en pleine expansion qui propose à sa sympathique et fidèle clientèle des produits frais faits à partir de farines biologiques ou de culture raisonnée dans une ambiance chaleureuse.

Bonaventure est un véritable havre de paix, entre mer, rivière cristalline et paysages côtiers d'une beauté exceptionnelle. La ville offre un milieu de vie dynamique et chaleureux, avec une forte culture d'accueil et une grande qualité de vie. Choisir de travailler ici, c'est s'offrir un rythme de vie où la nature, la tranquillité et les belles rencontres font partie du quotidien!

Une chance unique de faire rayonner vos compétences dans un environnement paradisiaque!

Nous recherchons

Une personne :

- Rigoureuse, autonome et responsable;
- Polyvalente et créative;
- Minutieuse et flexible;
- Ayant un minimum de 3 ans d'expérience en boulangerie artisanale.

Nous offrons

- Un emploi permanent à temps plein avec possibilités d'avancement;
- Un salaire entre 20,00 \$ et 25,00 \$ de l'heure, selon l'expérience, plus partage des pourboires;
- Des rabais sur tous nos produits pour vous et votre famille;
- Vos repas gratuits sur les heures de travail;
- Un lieu de travail accueillant et inclusif avec une équipe stimulante et créative;

Principales responsabilités

Sous la responsabilité du boulanger responsable de la production :

- Préparer, façonner et diviser les pâtes;
- Cuire les pains, les petits pains et autres spécialités;
- Élaborer de nouvelles recettes avec le chef boulanger;
- Établir un calendrier de production;
- Assurer la qualité des produits en conformité avec les normes établies;
- Produire les viennoiseries;
- Participer à l'entretien général.

Envie de vous joindre à nous!

Faites parvenir votre CV à :

info@boulangerielapetrie.com ou passer nous voir

