



Description de poste

1. Information sur l'emploi

Titre du poste

Chef Exécutif Pâtisserie (secteur Ouest)

Secteur d'activité

Alimentation

Titre du supérieur immédiat

Gestionnaire de site

2. Sommaire du poste

Sous la supervision du Gérant de projet, le Chef pâtissier Exécutif aura pour principale mission de planifier, organiser, standardiser, contrôler les coûts et de préparer les desserts des cafétérias de la Baie James Ouest.

3. Description des principales responsabilités

Principales responsabilités

- À l'aide des prévisions cuisiniers de chaque site, effectuer les commandes de denrées de l'activité pâtisserie afin d'être en mesure de produire les quantités nécessaires de desserts pour approvisionner 3 cafétérias et ce, conformément au devis du contrat;
- Contrôler les coûts du CQV des pâtisseries et respecter le budget y étant associé;
- Effectuer la réception et l'attestation de réception de sa commande et transmettre les informations qualitatives et quantitatives à l'équipe Alimentation ;
- Élaborer les desserts pour les soupers du mois en lien avec la thématique de chaque site;
- Élaborer des desserts composés d'aliments québécois selon les cibles identifiées pour la certification d'Hydro-Québec ;
- Préparer les fiches de présentation standardisées pour chacun des desserts qui sera transférée dans les sites ;
- Élaborer un répertoire de recettes standardisées pour la préparation des desserts ;
- Identifier les allergènes de chaque dessert afin que les équipes de cuisine des autres sites puissent les afficher à la table à dessert et être en mesure de répondre aux questions des usagers;
- Prévoir dans sa production des desserts sans gluten et sans lactoses en fonction des besoins des sites ;
- Assurer l'emballage adéquat de chaque dessert afin que dans le transport les desserts puissent conserver leur aspect, l'innocuité et leur fraîcheur rendu à destination;
- Effectuer le suivi des inventaires de production localement et dans les sites à distance afin d'éviter le gaspillage alimentaire ;
- Gérer et communiquer étroitement avec les Chefs exécutifs



Description de poste

- Superviser et former les employés
- Collaborer avec le service des ressources humaines lors du processus de dotation pour effectuer le choix des ressources affectées à la présentation et préparations des tables à dessert ;
- Participer à l'élaboration et à la mise en place des politiques et directives de l'employeur pour son secteur d'activité ;
- Assister aux rencontres liées au volet disciplinaire avec les ressources humaines lorsque requis

4. Profil d'exigences

- Spécialisation en pâtisserie d'une école de cuisine reconnue
- Expérience de travail comme pâtissier de plus de 5 ans
- Expérience en gestion un atout
- Formation MAPAQ gestionnaire un atout
- Formation sur les allergènes un atout
- Attentif aux détails et bonne éthique de travail
- Autonome
- Applique des normes d'hygiène et salubrité élevées
- Très organisé et méthodique
- Met de l'avant la créativité et innovation
- Souci de communiquer les informations à ses pairs
- Adopter un management collaboratif et mobilisateur
- Connaissances informatiques de la Suite office (Word et Excel)

Horaire et lieu de travail

- Être disposé à effectuer un horaire de 14/14 (14 jours de travail suivi de 14 jours de congé), à raison de 84 heures par semaine
- Travail en région éloignée (Baie-James)
- Être disposé à ce déplacer sur les sites à superviser

5. Pour appliquer

- Vous avez jusqu'au dimanche 04 Février 2024 15h pour appliquer sur le poste.
- Envoyez votre candidature au : lhaigron@gestionadc.ca