



RECHERCHE BOULANGER(ÈRE) pour la saison **2021**.

Situé sur la Côte Nord, aux pays des baleines, ce petit bijou des Bergeronnes est fier d'offrir des produits de qualité fabriqués à partir de farines biologiques moulues sur pierre. Ambiance dynamique et équipe sympathique, nouveau laboratoire aéré et bien équipé, en milieu naturel.

POSTE DE BOULANGÈRE/ BOULANGER

- ~ TEMPS PLEIN
- ~ SAISONNIER (récurrent chaque année)
- ~ LUNDI AU VENDREDI
- ~ 40h/semaine
- ~ Mi-juin à la fin septembre (possibilité d'allonger si tu es dispo plus longtemps)
- ~ 04h00 à 12h00 (midi)
- ~ Possibilité d'être logé, sans frais (uniquement pour les gens de l'extérieur, qui rencontrent les qualités recherchées)
- ~ 20\$/H non logé
- ~ 18\$/h, logé

Tâches générales

Planifier et effectuer toutes les étapes de la production des produits tels que

- ~ Confection, pétrissage, façonnage, cuisson, etc.
- ~ Démontrer de l'autonomie durant son parcours professionnel. (Démontre-le dans ton CV)
- ~ Entretien des outils et des aires de travail, ..

Qualités recherchées

- ~ Tu possèdes **au moins 1 an d'expérience** en boulangerie ?
- ~ Tu as ton **DEP en boulangerie** ?
- ~ Tu es une personne **sur qui on peut vraiment compter** ?
- ~ Tu es une personne qui est capable **d'exécuter du travail seul** par moment?
- ~ Tu es une personne **débrouillarde** et **ponctuelle** ?
- ~ Tu es reconnu pour ton **sens des responsabilités**, ta **maturité** et ton **professionnalisme** ? (**Démontre-le nous dans ton CV, références**)
- ~ Tu **as ta voiture** et tu es autonome ?

Tu dis « *Oui !* » sans hésiter à toutes ses réponses. Yé ! Vient-en! On a besoin de Toi!

- **Envoie-nous ton CV !** (Inclus aussi les coordonnées de gens ressources pour qui tu as travaillé et avec qui on peut parler)

- ~ 418-617-0384 / 418-617-9834 (Chantal ou Éric)
- ~ boulangeriecochonne@outlook.com

- **Visite-nous !** : @BoulangerieCochonne
- <https://www.facebook.com/BoulangerieCochonne>