



RECHERCHE **AIDE à la PRODUCTION ET ENTRETIEN** 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 moulées sur pierre. Petite équipe dynamique et ambiance sympathique, nouveau laboratoire aéré, bien équipé, ouvert sur le milieu naturel.

AIDE À L'ENTRETIEN ET À LA PRODUCTION.

- ~ POSTE TEMPS PLEIN
- ~ Lundi au vendredi
- ~ 6H À 15H
- ~ 40hrs/semaine
- ~ Saisonnier et récurrent chaque année !
- ~ Mi-juin à la fin septembre. (Possibilité d'allonger si vous êtes disponible plus longtemps)
- ~ 15 \$/h

Description des tâches polyvalentes

- ~ Assister, le boulanger dans ses différentes tâches boulangères, donc apprendre en même temps.
- ~ Entretien des aires et équipements de travail.
- ~ **Formation offerte sur place.**

Qualités recherchées

- ~ Tu es **MOTIVÉ pour apprendre** les bases de boulangerie ?
- ~ Tu es une personne **polyvalente** qui sait **s'adapter aux priorités** sans délai ?
- ~ Tu as une bonne capacité à trouver des solutions à différents petits problèmes et à travailler, quelques fois, sous pression (maîtrise stress et émotions) ?
- ~ Tu as une **attitude positive** et tu es **loyal** ?
- ~ Tu as de grandes aptitudes pour le **travail en équipe** ?
- ~ Tu es une personne qui **s'adapte facilement à différentes tâches** ?
- ~ Tu es une personne, **autonome (voir le travail, capable de fonctionner, quelques fois, sans supervision)** ?
- ~ Tu es **organisé** ?
- ~ Autonome avec ta propre voiture pour te déplacer ?

Tu te dis « *C'est moi ça!* » Ben vient-en ! On a besoin de Toi **aux Bergeronnes** !!

Envoie-nous ton CV ! (Inclus aussi les coordonnées de gens pour qui tu as travaillé et que nous pouvons contacter)

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

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