

Pâtissier(ère)

(6321)



Un pâtissier est un employé des services de production alimentaire dont la fonction est de préparer divers produits de pâtisserie (biscuits, tartes, gâteaux, pâtisseries spécialisées, etc.) en vue de leur consommation ou de leur vente au détail. Cette fonction de travail se retrouve principalement dans le sous-secteur de la restauration. Le titulaire du poste travaille généralement dans les lieux suivants : les restaurants, les salles à manger d'hôtels, les clubs privés, les services de banquets, les services de traiteur, les centres de villégiature et les autres établissements de restauration.

Responsabilités

PLANIFICATION ET ORGANISATION DU TRAVAIL

50 %

- Analyser et planifier le travail à faire
- Organiser son aire de service
- Examiner les réserves et ingrédients disponibles
- Maintenir les inventaires du matériel, les fournitures de boulangerie et de pâtisserie s'il y a lieu
- Commander, au besoin, les aliments et les fournitures
- Maintenir les lieux de travail et les outils propres et en bon ordre
- Entretenir le poste de travail, les outils et les équipements
- Établir le calendrier de production et déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire.
- Sélectionner ou élaborer des recettes

PRÉPARATION DES PÂTISSERIES

50 %

- Préparer les recettes ou les commandes spéciales
- Cuire les produits préparés
- Glacer ou décorer les pâtisseries
- Concevoir et confectionner des pièces montées, des gâteaux d'occasion et des pièces de présentation
- Préparer des produits glacés et des crèmes
- Fabriquer des chocolats et des pièces
- Emballer ou faire emballer les produits de pâtisserie



Niveaux de langue

FR ● ● ● Fonctionnel
EN ● ● ● De base

Conditions de travail

- Jour, soir et fin de semaine
- Horaires fixes
- Pouvoir passer de longues heures debout
- Salaire horaire variant entre 20\$ et 30\$

Critères à l'embauche

- Diplôme en cuisine et 2 ans d'expérience en cuisine ou 5 ans d'expérience en cuisine
- Leadership, autonomie, et capacité de prise de décisions
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Bonne forme physique, rapidité d'exécution
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, du SIMDUT, de même qu'en hygiène et salubrité
- Connaissance des allergies alimentaires
- Connaissances culinaires de base et du vocabulaire de la cuisine

Compétences et qualifications



COMPÉTENCES GÉNÉRALES

- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Flexibilité
- Sens de l'organisation
- Dextérité manuelle et rapidité d'exécution
- Souci du détail



HABILETÉS

- Linguistiques :
 - Maîtrise du français tant à l'oral qu'à l'écrit
 - Connaissance ou maîtrise de l'anglais constitue un atout
 - La maîtrise d'autres langues constitue un atout
- Utiliser des stratégies ou des techniques de communication efficaces
- Communiquer de façon professionnelle



CONNAISSANCES

- Connaissance des procédés de transformation de produits semi-finis
- Connaissances culinaires de base
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, du SIMDUT, de même qu'en hygiène et salubrité



QUALITÉS

- Autonomie
- Sens de l'initiative
- Polyvalence
- Tolérance au stress
- Dynamisme
- Créativité



WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA

**Le masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte*

Les informations fournies dans ce document sont à titre indicatif et non contractuel. Elles sont présentées dans le cadre du projet-pilote d'intégration en emploi des demandeurs d'asile en tourisme.