



## **Offre d'emploi**

### **Aide Pâtissier**

Sous la supervision du chef pâtissier, de la directrice d'usine et du contrôle de la qualité

Responsabilités : assurer la production journalière des tartes

Tâche :

- préparation des pâtes à tarte
- préparation de l'équipement pour le laminage de pâtes
- participer et superviser le laminage des pâtes
- remplissage des fonds de tarte
- cuisson des tartes
- Nettoyage des équipements

Temp plein 38 heures

Horaire de jours du lundi au vendredi.

Salaire : 18\$/heures

Entrée en poste dès que possible

Une expérience de deux ans est requise dans une usine alimentaire en Pâtisserie.

Envoyez vos Cv à :

[nathaliedemers@boulangeriedupetitpre.com](mailto:nathaliedemers@boulangeriedupetitpre.com) ou  
[andreouellet@boulangeriedupetitpre.com](mailto:andreouellet@boulangeriedupetitpre.com)