Boulanger (CNP 63202)

Date de publication de l'offre	10 novembre 2026
Nombre de postes disponibles	1
Lieu de travail	6250 rue Zéphirin-Paquet, Bureau 200, G2C 0M3, Québec (QC), Canada
Téléphone	(514) 522-0473
Date d'entrée en fonction	13 mars 2027
Salaire horaire	22,50 $ CAN / heure + prime de nuit de 1,50 $ CAN / heure
Horaires	40 heures par semaine, du dimanche au jeudi, de 19 heures à 3h30.
Date limite de candidature	11 janvier 2027
Postuler (instructions par retour de courriel)	boulangerie-la-fabrique@dspj.ca
Télétravail	Non
Durée du contrat	24 mois
Langue(s) de travail	Français
Entreprise	Boulangerie La Fabrique (9256-9656 Québec Inc.)
Informations contractuelles	Nom de l'entreprise : @Boulangerie La Fabrique (9256-9656 Québec Inc.) Nombre de postes disponibles : 1 Lieu de travail : 6250 rue Zéphirin-Paquet, Bureau 200, G2C 0M3, Québec (QC), Canada Téléphone : (514) 522-0473 Télétravail : Non Durée du contrat : 24 mois Date d'entrée en fonction : 13 mars 2027 Langues de travail : Français Salaire : 22,50 $ CAN / heure + prime de nuit de 1,50 $ CAN / heure Horaires : 40 heures par semaine, du dimanche au jeudi, de 19 heures à 3h30. Date limite de candidature : 11 janvier 2027 Référence de l'offre : OE-117 Postuler (instructions par retour de courriel) : boulangerie-la-fabrique@dspj.ca Date de publication de l'offre : 10 novembre 2026

Ancrée dans sa communauté, la Boulangerie La Fabrique est un établissement artisanal chaleureux et gourmand qui propose des produits frais d'exception préparés avec passion.
L'entreprise se distingue par son ambiance conviviale, le respect des traditions boulangères et un souci constant d'offrir des produits savoureux et de haute qualité à sa clientèle.
Rejoindre l'équipe, c'est évoluer dans un environnement de travail humain, dynamique et stimulant, où le savoir-faire traditionnel et la fierté du travail bien fait sont valorisés au quotidien.

Fonctions générales

- Préparer la pâte pour les tartes, les pains et les petits pains, les sucreries, les muffins, les biscuits et les gâteaux ainsi que les glaçages, selon les recettes ou les commandes spéciales des clients
- Cuire les mélanges préparés
- Préparer des commandes spéciales
- Assurer la qualité des produits en conformité avec les normes établies
- Faire fonctionner les machines
- Vérifier la qualité des produits
- Entretenir un environnement de travail propre et sécuritaire

Fonctions spécifiques au poste

- Mesurer, peser et mélanger les ingrédients pour préparer les pâtes à pain selon nos recettes et nos standards de qualité
- Façonner, bouler et diviser les pâtes manuellement ou à l'aide d'équipements spécialisés
- Assurer le suivi rigoureux des étapes de pétrissage, de pousse, de fermentation et de cuisson
- Opérer sur la ligne de production tout en respectant les cadences, les recettes et les standards établis
- Veiller à la qualité constante des produits à chaque étape de la fabrication
- Maintenir un environnement de travail propre, sécuritaire et conforme aux normes d'hygiène et de salubrité alimentaires (MAPAQ)
- Collaborer étroitement avec l'équipe de production afin d'assurer un déroulement fluide et harmonieux des opérations
- Toutes autres tâches connexes

Compétences, qualifications et qualités personnelles requises

- Justifier d'au moins 12 mois d'expérience professionnelle récente et continue à titre de boulanger
- Détenir un certificat de qualification professionnelle (CQP) en boulangerie ou un certificat professionnel équivalent
- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit afin de communiquer efficacement au sein de l'équipe et de suivre les instructions de travail
- Démontrer une passion marquée pour le métier de boulanger et un souci constant du détail
- Faire preuve de rigueur, d'autonomie et d'un excellent sens de l'organisation
- Manifester un esprit d'équipe développé et une attitude positive au quotidien
- Témoigner d'une grande fiabilité, de ponctualité et d'une fierté naturelle pour le travail bien fait
- **Atouts :**
  - posséder une expérience préalable comme boulanger dans un environnement de boulangerie artisanale à grand volume de plus de 500 unités par jour
  - maîtriser les méthodes de fabrication traditionnelles basées sur le levain maison, la fermentation lente et la cuisson sur four à sole

Conditions de travail et capacités physiques

- Développer et maintenir une excellente endurance physique pour travailler debout durant de longues périodes
- Effectuer des mouvements répétitifs et soulever régulièrement des charges lourdes (sacs de farine, plaques et bacs de pâte), jusqu'à 23 kg (50 lb)
- Évoluer efficacement dans un environnement de production actif et caractérisé par des variations de température

Exigences supplémentaires

- Respecter rigoureusement l'ensemble des règles de santé, de sécurité du travail et des protocoles sanitaires en vigueur dans l'établissement
- Participer activement à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection régulière des outils, des équipements et du poste de travail
- Consentir à la vérification du casier judiciaire et n’avoir aucun empêchement judiciaire en lien avec l’emploi
- Références exigées

Avantages sociaux

- **Avantages santé**
  - Régime de soins dentaires
  - Prestations d’invalidité
  - Régime de soins de santé
  - Protection pour services paramédicaux
  - Prestations des soins de la vue
- **Avantages financiers**
  - Assurance de groupe
- **Autres avantages**
  - Commodités sur place
  - Autres avantages
    - Café fourni
    - Uniformes fournis
    - Rabais employés sur les produits
    - Congés rémunérés (congés de maladie - 3 jours par an)
  - Occasions de développement de l'esprit d'équipe (activités sociales et moments de rassemblement entre collègues)
  - Assurance voyage

Documents à inclure dans votre candidature :

- CV
- Une lettre de présentation
- Une preuve des certifications/diplômes requis
- Des références attestant de l'expérience

Seuls les candidats retenus pour une entrevue seront contactés. Merci de votre intérêt.

⚠️ **Tout dossier incomplet ou ne respectant pas les critères ci-dessous sera rejeté.**

Critères d'admissibilité (personnes autorisées à travailler légalement au Canada uniquement) :

- Citoyenneté canadienne ou résidence permanente.

- Permis de travail valide.

L'employeur prône l'équité en emploi et encourage les jeunes, les minorités visibles et les nouveaux arrivants à postuler. Le masculin est utilisé pour alléger le texte.