



**Ouverture de poste  
PÂTISSIER  
(1 Poste – Temps plein)**

**Le contexte**

Situé en plein cœur du Parc national du Mont Orford, Jouvence se caractérise par la beauté de son site qui en fait un endroit unique au Québec. Jouvence, c'est l'hôtellerie réinventée.

Jouvence fait aussi sa marque par l'aspect distinctif de son accueil ; tout son personnel dévoué, attentif et plus qu'imaginatif se soucie de la satisfaction de ses visiteurs. La magie de Jouvence, c'est aussi une équipe en cuisine et en salle à manger qui se distingue par son service hors du commun et son professionnalisme. L'équipe sait comment répondre aux besoins des clients avec tact et gentillesse. Un centre de villégiature souple et polyvalent, Jouvence propose des séjours adaptés à des clientèles diversifiées, c'est-à-dire des familles, des corporations, des groupes scolaires, des groupes sportifs et des groupes jeunesse.

**Sommaire des responsabilités**

Sous la supervision du chef de cuisine, la personne recherchée aura comme principales tâches la préparation des produits de pâtisserie.

Plus précisément, les tâches de cuisinier/pâtissier sont :

- Sélectionner et élaborer les recettes des desserts;
- Préparer les recettes;
- Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service ;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service ;
- Préparer, cuire et glacer les desserts;
- Préparer les petits déjeuners ;
- Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées ;
- Dresser, s'il y a lieu, des menus et déterminer la dimension des portions ;
- Superviser le personnel subalterne dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail ;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé ;
- Participer à la prise d'inventaire ;
- Collaborer ou effectuer des tâches d'aide-cuisinier et de préposés à la cuisine.
- Toutes autres tâches connexes à la demande du chef

**Conditions de travail**

<u>Horaires</u> :	Travail à horaire variable, jour, soir, fin de semaine.
<u>Nombre d'heures</u> :	Peut varier selon la saison, jusqu'à 35 heures par semaine.
<u>Salaire</u> :	À déterminer selon l'expérience du candidat et échelle salariale en vigueur.
<u>Statut</u> :	Permanent, syndiqué, durée indéterminée.

## **Qualités et compétences**

- Bon esprit d'équipe, entregent, fiable ;
- Polyvalent, bon sens organisation, dynamique ;
- Être à l'aise en salle avec les clients ;
- Savoir s'adapter aux exigences et aux standards des différentes cuisines.

## **Expérience et qualifications**

- Diplôme en pâtisserie (DEP) ou expérience pertinente ;
- Bonne forme physique, capable de transporter des objets lourds ;
- Détenir au moins 1 an d'expérience en cuisine ;
- Détenir une certification en hygiène et salubrité ;
- Bonne connaissance du français ;
- Connaissance et affinité avec la clientèle jeunesse (un atout).

**Date d'entrée en fonction** : Dès que possible

**Les candidatures doivent être acheminées par courriel à :**

Ressources humaines

[rh@jouvence.com](mailto:rh@jouvence.com)

Fax : 450-532-3140

Note : Seuls les candidats retenus seront contactés.

Note : Le masculin inclut le féminin et a pour seul but d'alléger le texte.