



Chef(fe) pâtissier(ère)

Sous la supervision de la gérante de la boulangerie, le(la) chef(fe) pâtissier(ère) a les responsabilités suivantes :

Responsabilités

- Assure les fonctions de réception et d'entreposage de la marchandise selon les normes établies;
- Décore les gâteaux, cupcakes, bûches et autres productions de pâtisserie;
- Prend les commandes téléphoniques et en personne pour des gâteaux personnalisés;
- Emballe, étiquette et effectue les changements de prix des produits selon les normes établies;
- Place la marchandise dans les comptoirs et les étalages;
- Assure la rotation de tous les produits;
- Offre un service à la clientèle exceptionnel et attentionné;
- Promeut les ventes en suggérant aux consommateurs des produits complémentaires ou de remplacement;
- S'assure de l'utilisation sécuritaire et efficace de l'équipement et des diverses fournitures;
- Nettoie et maintient propre l'espace de travail, les comptoirs et les tablettes;
- Respecte les normes établies de sécurité et de salubrité alimentaire;
- Est vigilant afin de minimiser les bris et les pertes de marchandises;
- Autres tâches connexes.
- Toutes autres tâches connexes.