



**STONEHAVEN**  
*Le Manoir*

**Pâtissier(ère)**

Relevant du Chef exécutif, les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent :

- Effectuer la mise en place et suivre les recettes établis par le Chef.
- S'assurer du bon déroulement lors des services.
- Gérer les stocks nécessaires
- Dresser les assiettes selon les standards établis.
- Respecter les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité.
- Respecter le planning du jour et les échéanciers.
- Toutes autres tâches connexes.

**Compétences requises :**

- Minimum de deux années (2) d'expérience en tant que pâtissier(ère) dans un restaurant d'un établissement équivalent au nôtre.
- Avoir une bonne gestion du stress.
- Faire preuve de beaucoup d'autonomie, d'organisation et de rapidité d'exécution.
- Être à l'écoute des clients et de ses collègues en faisant preuve d'empathie.
- Être capable de travailler en équipe.
- Être minutieux/soucieux du détail et de finesse dans la présentation des plats. Maintenir un haut niveau de finesse et de professionnalisme.



**STONEHAVEN**

*Le Manoir*

### Avantages liés à l'emploi

- Salaire débutant à 22\$/heure (selon l'expérience).
- 3% des ventes de nourriture.
- Assurance collective (+ de 25 heures/semaine).
- Comité social et durable d'entreprise.
- Avantages Relais & Châteaux.
- Rabais chez les partenaires.

Faites-nous parvenir votre curriculum vitae au [rh@stonehavenlemanoir.com](mailto:rh@stonehavenlemanoir.com)

