



BOULANGÈR·E

Cette annonce est faite pour toi si :

- Tu es un·e professionnel·le en boulangerie passionné·e par son métier et plein de créativité ;
- Tu aimes mettre la main à la pâte pour produire de bons produits pour une large gamme de clients ;
- Tu es motivé·e, dynamique et tu aimes le travail d'équipe dans une bonne ambiance ;
- Tu souhaites t'investir dans le développement d'une entreprise qui a besoin de bons éléments pour continuer à se développer.

Le TOLEDO est une boulangerie-pâtisserie de tradition française située au cœur du Plateau Mont-Royal depuis mars 2019 et à Verdun depuis décembre 2021.

La boulangerie Le TOLEDO, c'est avant tout une large gamme de pains et de viennoiseries au levain naturel, fabriqués sur place de façon artisanale et sur de longues fermentations (la majorité de nos farines sont biologiques et proviennent du Québec). Nous offrons également un éventail de pâtisseries.

Nommée « Meilleure baguette de Montréal » en 2020 (prix jury et prix public) et 2022 (prix public), le TOLEDO s'affiche aujourd'hui comme l'une des meilleures boulangeries de la métropole québécoise et elle tient à consolider sa position. Alors pour continuer dans cette lancée, on innove, on teste, et on goûte pour continuer à développer notre gamme et satisfaire nos clients.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DU POSTE :

Sous la supervision du chef boulanger et en étroite collaboration avec ce dernier, tu seras amené(e) à réaliser les tâches suivantes :

- préparation des produits de boulangerie :
 - planification et organisation de la journée de production en fonction des prévisions hebdomadaires ;
 - réalisation de toutes les étapes de la production en boulangerie (pesage, pétrissage, façonnage, cuisson des différents produits) ;
 - participation au lancement de nouveaux produits ;
- gestion de la propreté et de l'organisation de la zone de production en respectant les règles d'hygiène.

QUALIFICATIONS :

- 2 à 5 années d'expérience dans des boulangeries artisanales ici ou ailleurs, avec références solides ;
- Formation professionnelle en boulangerie ;
- Excellent sens de la communication ;
- Bonne capacité d'organisation.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Poste à temps plein, travail matinal et/ou de nuit ;
- 35-40h semaine réparties sur 4 ou 5 jours ;
- 4 semaines de congés payés par an et ce dès la première année ;
- Salaire très compétitif selon expérience (Le Toledo paye bien pour attirer les meilleurs candidats) ;
- Prime annuelle et participation au partage des pourboires ;
- Assurances collectives ;
- Un environnement de travail exempt de toute discrimination ;
- Un comité d'entreprise offrant des activités pour les employé·es ;
- Des patrons qui font confiance aux employés.

POUR POSTULER :

Fais parvenir ton CV à l'adresse suivante : info@letoledo.com.

[@letoledo.mtl](https://www.letoledo.mtl)

www.letoledo.com