

Version

English Version Follows

Pâtisserie Hélène des Îles

Chef Pâtissier ou Cheffe Pâtissière

Titre du poste

Chef Pâtissier ou Cheffe Pâtissière

Type de contrat

Temps plein

Emplacement

La Pâtisserie Hélène des Îles est la plus ancienne, la mieux cotée et la plus célèbre pâtisserie artisanale de l'archipel des Îles de la Madeleine. Située entre La Petite Baie et les plages de sable des Îles, dans un secteur très fréquenté de Havre-aux-Maisons, nous sommes une pâtisserie fréquentée toute l'année par les habitants de la région, les résidents saisonniers et les touristes.

Situé à l'endroit où le golfe du Saint-Laurent rencontre l'océan Atlantique, l'archipel des Îles de la Madeleine, balayé par les vents, compte plus de kilomètres de plages de sable que de routes. Les îles sont connues pour leurs falaises rouge sang, leurs eaux chaudes et peu profondes, leur extraordinaire tradition culinaire et leur réputation mondiale en matière de voile, de plongée sous-marine et de kite surf. Les Îles de la Madeleine sont une destination touristique mondiale majeure et abritent une fière communauté d'Acadiens ainsi que de nombreux résidents saisonniers.

À propos de la Pâtisserie

Fondée il y a près de 20 ans en tant que première pâtisserie classique d'inspiration française aux Îles de la Madeleine, la Pâtisserie Hélène des Îles est restée une boutique artisanale tout en se développant considérablement. Nous avons une petite cuisine et produisons de bonnes quantités de produits, toujours faits à la main, toujours frais chaque jour, et toujours avec des ingrédients de la meilleure qualité possible. Cette formule simple a très bien fonctionné pour nous. Il n'y a pas un jour, pendant la saison touristique estivale, où nous n'avons pas une longue file d'attente au coin de la rue, qu'importe la température et il est rare que la file diminue au cours de la journée.

La Pâtisserie Hélène des Îles a été fondée par Hélène Arseneau, diplômée de l'ITHQ à Montréal et cheffe pâtissière de formation classique française ayant travaillé en France et au Canada. Hélène reste très impliquée dans les opérations quotidiennes de la Pâtisserie, s'assurant que tout ce qui est produit répond à ses normes de qualité rigoureuses. Elle aime aider, enseigner et gérer le personnel, et s'efforce de créer une atmosphère chaleureuse et familiale dans la cuisine. Elle récompense la créativité

et l'esprit d'initiative et estime que sa compétence la plus importante en tant que propriétaire et directrice est d'être à l'écoute de son équipe qui travaille dur.

Ce que nous recherchons :

La Pâtisserie Hélène des Îles est à la recherche d'une personne qui possède à la fois des compétences en pâtisserie et en gestion. Durant l'automne et l'hiver, lorsque la production est faible, l'objectif principal sera d'aider Hélène et la petite équipe dans la cuisson quotidienne. Au printemps, l'accent est mis sur la recherche de talents, la programmation et la dotation en personnel pour la saison estivale. Pendant l'été, le travail est à la fois gestionnaire et pâtissier et implique la planification du menu, la programmation de l'horaire du personnel et tous les aspects de la gestion de la cuisine.

La pâtisserie a gagné une place spéciale dans le cœur des habitants des îles pour ses offres créatives et uniques lors des grandes fêtes telles que la Saint-Valentin, Pâques, la fête des mères et Noël. La préparation de ces fêtes demande un effort important de la part de toute l'équipe et cette préparation est l'un des moments les plus agréables et les plus précieux de l'année pour nous. Nous travaillons tous ensemble, nous encourageons la créativité de chacun et nous travaillons de longues heures. Il y a une certaine pression avant ces fêtes, mais c'est une pression amusante qui rend le travail plus gratifiant et contribue à renforcer notre équipe.

La personne que nous choisirons pour ce poste aura le souci du détail et de la curiosité. Elle aura l'énergie nécessaire pour faire de longues heures de pâtisserie et une passion non seulement pour la pâtisserie, mais aussi pour la gestion d'une petite équipe créative et énergique. Il doit être enthousiaste à l'idée d'innover avec de nouvelles recettes, d'utiliser des ingrédients d'origine locale dans la mesure du possible et de se concentrer sur l'efficacité du résultat, notamment en prenant d'autres mesures pour réduire notre impact sur l'environnement.

Exigences :

- Capacité à travailler légalement au Canada. Nous n'accepterons pas de visas pour ce poste.
- Solides compétences en matière de leadership et de gestion
- Sens de l'organisation hors du commun
- Au moins un an d'expérience dans une pâtisserie artisanale classique
- Désir de gérer une pâtisserie ayant un faible impact sur l'environnement
- Expertise en matière de HAACP, de sécurité alimentaire et d'environnement de travail propre (préférence pour les personnes ayant des certifications HAACP et autres).

Bien, mais pas obligatoire :

- Diplôme universitaire ou DEP en pâtisserie
- Expérience en pâtisserie artisanale

- Expérience de la formation du personnel de cuisine peu expérimenté
- Maîtrise du français et de l'anglais

Responsabilités

Cuisson quotidienne (pas plus de 5 jours par semaine) ; recrutement du personnel pour la saison chargée, aide à la planification, à l'organisation, à la direction et au contrôle de toutes les responsabilités de la cuisine.

GESTION

- Embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation des performances, gestion des conflits, etc.
- Gérer les ressources financières (aide à la préparation des budgets, contrôle des coûts d'exploitation, etc.), maintenir les coûts à un niveau bas et les fournitures en stock (gestion des inventaires, des fournitures, négociations avec les fournisseurs, etc.)
- Travailler en coordination avec le propriétaire et participer aux réunions du personnel et de la direction.

EXPLOITATION DE LA BOULANGERIE

- Nous aider à créer une carte de pâtisseries de classe mondiale qui change en fonction des préférences de nos clients à chaque saison.
- Contribuer à la préparation de produits de pâtisserie de qualité exceptionnelle
- Superviser la gestion des stocks et toutes les commandes d'ingrédients, de fournitures de cuisine et de nettoyage et de fournitures pour la boutique.
- Superviser toutes les activités de la cuisine (propreté des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de fraîcheur des aliments, etc.)
- Effectuer une inspection quotidienne des zones de travail et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité.

Heures de travail

Nous commençons à 6 heures du matin tous les jours, sauf le samedi et les jours précédant certaines fêtes comme la fête des mères, Pâques et Noël, où nous commençons à 4 heures du matin. Il n'est pas nécessaire que la personne que nous embauchons pour ce poste commence tôt tous les jours, car il y a plusieurs quarts de travail chaque jour où la pâtisserie est ouverte. Ce poste requiert 4 à 5 jours de travail par semaine et nous pouvons faire preuve de souplesse en matière d'horaires. Pendant la saison estivale, les horaires peuvent être plus longs que d'habitude. La pâtisserie est fermée deux mois par an (novembre et janvier) et aucun travail n'est requis pendant les mois de fermeture.

Rémunération

25,00 \$ de l'heure.

Possibilité de logement

Nous sommes en mesure de fournir un logement à l'année dans un petit mais magnifique appartement de style loft situé au-dessus de la Pâtisserie.

Pour postuler :

helenedesiles@hotmail.com

418-969-2404

English Version

Pâtisserie Hélène des Îles

Pastry Chef

Position Title

Pastry Chef

Contract type

Full Time

Location

Pâtisserie Hélène des Îles is the oldest, top rated and most celebrated artisanal Pâtisserie in the Les Iles de la Madeleine archipelago. Located on a tiny peninsula between La Petite Baie the sandy beaches on the Gulf of St. Lawrence, in an extremely high-traffic area of Havre Aux Maisons, Pâtisserie Hélène des Îles is a year-round artisanal French-inspired bakery frequented by locals, seasonal residents and tourists alike.

Located where the Gulf of St. Lawrence meets the Atlantic Ocean, the windswept Les Îles de la Madeleine archipelago boast more kilometers of sandy beach than roads. The islands are known for their blood-red cliffs, warm shallow waters, extraordinary culinary tradition, and world class sailing, scuba diving and kite surfing. Les Îles de la Madeleine is a major global tourist destination and home to a proud community of sea-faring Acadians as well as many well-known seasonal residents.

About the Pâtisserie

Founded nearly 20 years ago as the first classic French-inspired Pâtisserie in les Îles de la Madeleine, Pâtisserie Hélène des Îles has remained a boutique artisanal business while growing substantially. We have a small kitchen and produce small quantities of baked goods, always made by hand, always fresh every day, and always with the absolute best quality ingredients. This simple formula has worked extremely well for us. There is not a day during the busy summer tourist season when we do not have a long line out the door and around the corner, rain or shine, and it is rare for the length of the line to decrease during the day.

Pâtisserie Hélène des Îles was founded by Hélène Arseneau, a graduate of ITHQ in Montreal and a classically trained French-style pastry chef with experience working in both France and Canada. Hélène remains extremely involved in the day-to-day operations of the Pâtisserie, ensuring everything produced meets her exacting standards for quality. She loves helping, teaching and managing the staff, and strives to create a warm, family-like atmosphere in the kitchen. She rewards creativity and initiative, and believes her most important skill as proprietor and manager is listening to her hard-working team.

What we're looking for:

Pâtisserie Hélène des Îles is hiring an individual skilled as both a baker and a manager. During the fall and winter when production is low, the primary focus will be assisting Hélène and the small team with daily baking. During the spring the focus shifts toward finding talent, scheduling and staffing up for the busy summer season. During summer, the job is equal parts manager and baker and involves menu planning, staff scheduling, and all aspects of kitchen management.

The pâtisserie has earned a special place in the hearts of the islands' residents for its creative and unique offerings during major holidays such as Valentine's Day, Easter, Mother's Day, and Christmas. Preparing for these holidays requires a major push from the entire team and this preparation is among the most fun and treasured times of the year for us. We are all working together, encouraging each other's creativity and putting in long hours. There is some pressure in advance of these holidays, but it's a fun pressure that makes the job more rewarding and helps build our team.

The individual we will choose for this position will have a precise attention to detail and curiosity. They'll have the energy to keep long baker's hours and a passion not just for baking but also for managing a small, creative and energetic team. They should be excited to break new ground with new recipes, using locally sourced ingredients whenever possible, and focused on bottom-line efficiency, including taking other measures to reduce our environmental impact.

Requirements:

- Ability to legally work in Canada. We will not sponsor visas for this position
- Strong leadership & management skills
- Extraordinary organizational skills
- At least one year of experience working in a classical artisanal Pâtisserie
- Desire to run a Pâtisserie with a low environmental impact
- Expertise in HAACP, food safety & clean work environment (preference for those with HAACP & other certifications)

Good to have but not required:

- University degree or DEP in Pâtisserie
- Experience in artisanal pastry shops
- Experience training kitchen staff with little experience
- Conversational fluency in both French and English

Responsibilities

Daily Baking (not more than 5 days per week); hiring staff for the busy season, helping to plan, organize, direct and control all activities in the kitchen.

MANAGEMENT

- Hiring of staff, training, distribution of work, development of schedules, performance evaluation, conflict management, etc.
- Manage the financial resources (assist in preparation of budgets, control of operating costs, etc.), keep costs down and supplies in stock (management of inventories, supplies, negotiations with suppliers, etc.)
- Work in coordination with the owner and participate in staff and management meetings

BAKERY OPERATION

- Help us create a world class pastry menu which changes based on the preferences of our customers in each season
- Help bake exceptional quality baked goods
- Oversee inventory management and all ordering of ingredients, kitchen / cleaning supplies and boutique supplies
- Supervisor of all kitchen activities (cleanliness of equipment, handling of appliances and food, compliance with quality standards and food freshness, etc.)
- Carry out a daily inspection of the work areas and ensure the application of hygiene, sanitation, health and safety standards

Hours

We start at 6:00 am every day except, for Saturdays and the days leading up to certain holidays such as Mother's Day, Easter and Christmas when we start at 4:00 am. It is not required that the individual we hire for this role start early every day as there are multiple shifts each day the Pâtisserie is open. This position requires 4-5 days of work per week and we can be flexible in scheduling. During the summer season, hours can be longer than usual. The Patisserie is closed for two months per year (November and January) and no work is required during the months we are closed.

Compensation

Hourly compensation of \$25.00 per hour.

Opportunity for Housing

We are able to provide year-round housing in a small, but beautiful loft-style apartment located above the Pâtisserie.

To Apply:

helenedesiles@hotmail.com

418 969 2404