

## French Version

Pâtisserie Hélène des Îles

Gestionnaire de la boutique

### **Titre du poste**

Responsable de la boutique

### **Type de contrat**

Temps plein / horaire

### **Lieu de travail**

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 pour gérer la boutique; les ventes, le service à la clientèle, etc. ainsi que pour aider avec la cuisine de la Pâtisserie. Nous prévoyons que 70 % du travail se fera en contact avec la clientèle et 30 % sera consacré à la production.

### **Exigences :**

- Maîtrise du français - absolument non négociable. La Pâtisserie est située sur une île francophone et une grande partie du personnel ne parle que le français.
- Capacité à travailler légalement au Canada. Nous n'accepterons pas de visas pour ce poste.
- Expérience dans un poste axé sur la vente et en contact avec la clientèle.

### **Bien, mais ce n'est pas obligatoire :**

- Expérience en pâtisserie
- Expérience des différents systèmes de point de vente utilisés dans le commerce de détail
- Maîtrise de l'anglais (conversation avec clients anglophones)
- Compréhension des principes HAACP, de la sécurité alimentaire et de la propreté de l'environnement de travail.

### **Responsabilités**

- Accueillir les clients et leur expliquer les articles en vente à la pâtisserie.
- Prendre les commandes des clients, les emballer et les facturer.
- Faire en sorte que les clients se sentent bien accueillis dans notre boutique.
- Emballer les produits pour les vendre plus tard dans la journée.
- Maintenir une boutique propre, organisée et ordonnée.
- Faire fonctionner notre système de point de vente.
- Gérer le personnel à temps partiel de la boutique.
- Aide à la planification et à l'organisation des opérations dans l'espace de vente.
- Préparation et emballage des confitures, chocolats, caramels et autres articles vendus dans la boutique.
- Aide occasionnelle à la pâtisserie.

- Effectuer une inspection quotidienne de la zone de la boutique et veiller à la propreté et à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité par tous les membres du personnel de la boutique.

### **Horaires**

La boutique ouvre à 9h30, 3 à 5 jours par semaine, 10 mois par an. Pendant la saison estivale, les horaires peuvent être plus longs que d'habitude. En général, on ne vous demandera pas de travailler plus de 40 heures par semaine. La pâtisserie est fermée deux mois par an (novembre et janvier) et aucun travail n'est requis pendant les mois de fermeture.

### **Rémunération**

20,00 \$ l'heure, plus les pourboires. Le logement n'est pas fourni pour ce poste.

### **Pour postuler :**

helenedesiles@hotmail.com

418-969-2404

## **English Version**

Pâtisserie Hélène des Îles

Front-of-House Manager

### **Position Title**

Front-of-House Manager

### **Contract type**

Full Time / Hourly

### **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.

Situated where the Gulf of St. Lawrence meets the Atlantic Ocean, the windswept Les Iles 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 Iles 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 Iles 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 to manage the front-of house operations; sales, customer service, etc. as well as help in the kitchen operations of the Pâtisserie. We envision that 70% of the job will be customer-facing and 30% will be helping with production.

### **Requirements:**

- Fluency in French – absolutely non-negotiable. The Pâtisserie is located on a French-speaking island and many of the staff speak only French
- Ability to legally work in Canada. We will not sponsor visas for this position.
- Experience in a sales-focused, client-facing role

### **Good to have but not required:**

- Experience in pastry shops
- Experience with various POS systems used in retail
- Conversational fluency in English
- Understanding of HAACP, food safety & clean work environment

## **Responsibilities**

- Greeting customers and explaining the items for sale at the pâtisserie
- Taking customer orders, wrapping and packing their orders and charging customers
- Making customers feel welcome in our boutique
- Packaging baked goods for sale later in the day
- Maintaining a clean, organized and orderly boutique
- Operating our POS system
- Managing part-time boutique staff
- Helping to plan and organize operations in the front-of-house / sales area.
- Preparation and packaging of jams, chocolates, caramel, and other items sold in the boutique
- Occasional help with baking
- Carry out a daily inspection of the boutique area and ensure cleanliness, and the application of hygiene, sanitation, health and safety standards by all staff members in the boutique

## **Hours**

The Boutique opens at 9:30 AM, 3 to 5 days per week, 10 months per year. During the summer season, hours can be longer than usual. Generally you will not be asked to work more than 40 hours per week. 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 \$20.00 per hour plus tips. Housing is not provided for this role.

## **To Apply:**

[helenedesiles@hotmail.com](mailto:helenedesiles@hotmail.com)

**418 969 2404**