



**LE MOULIN
DE PROVENCE**

**BAKERY - PASTRY SHOP - CAFE - BISTRO
BOULANGERIE - PATISSERIE - CAFE - BISTRO**

DÉCORATEUR/DÉCORATRICE DE BISCUITS

Nous recrutons des candidats motivés de travailler à se joindre à notre équipe de professionnels de talent!
Postes permanents à temps plein et/ou temporaires et à temps partiel disponible.

Qui nous sommes

Depuis plus de deux décennies, Le Moulin de Provence produit des pâtisseries françaises fraîchement préparées, biscuits, du pain artisanal, du café et des plats de bistrot aux résidents et aux visiteurs de la capitale nationale du Canada dans une atmosphère conviviale.

Faire partie de notre équipe

- Nous offrons un environnement sécuritaire et nous adhérons aux protocoles sanitaires en vigueur;
- Nous offrons un horaire flexible s'échelonnant sur une semaine de 7 jours; et
- Nous nous engageons à offrir un environnement stimulant et positif.

Connaissances et compétences requises

Minimum d'un an d'expérience en tant que décorateur/décoratrice de biscuits. Les candidats doivent être artistiques, posséder une motricité fine exceptionnelle, être ponctuels, avoir une bonne gestion du temps, la capacité de suivre des directives et avoir une attitude positive au travail. Disponible les jours fériés et les week-end.

Fonctions principales

- Produire la pâte, couper les formes de biscuits, préparer le glaçage, suivre des modèles précis allant du simple au complexe de décoration;
- Écriture avec du glaçage, la capacité de décorer efficacement les biscuits et de maintenir un espace de travail propre et organisé.;
- Faire fonctionner les machines, laminoir, four à sol ; et cuire les biscuits préparés;
- Application stricte des normes d'hygiène et de sécurité
- Maintien rigoureux de la qualité et des standards des produits.

Conditions de travail

- Connaissance du français et/ou de l'anglais
- Être autorisé de travailler au Canada.
- Salaire : 15.55 \$ - 17.00 \$ de l'heure, maximum 20-44 heures semaine échelonnées sur 7 jours, quart de jour, après-midi et/ou nuit. Horaire à déterminer

Nous remercions tous les candidats de leur intérêt, cependant seuls les candidats sélectionnés seront contactés pour la prochaine étape de sélection.



**LE MOULIN
DE PROVENCE**

**BAKERY - PASTRY SHOP - CAFE - BISTRO
BOULANGERIE - PATISSERIE - CAFE - BISTRO**

COOKIE DECORATOR

Looking for motivated team players to join our staff of talented people!
Permanent full time and temporary part-time positions available.

Information About Who We Are

For over two decades, Le Moulin de Provence has provided freshly baked French pastries, cookies, artisan bread, coffee, and bistro fare to residents and visitors to the Nation capital of Canada in an open community atmosphere.

Why Join Us

- We provide a safe work environment and adhere to strict health protocols;
- We offer flexible hours over a 7-day work week; and
- We are committed to provide a stimulating and positive environment.

Required Knowledge, Skills, and Attributes

Minimum of 1 year experience as a cookie decorator. Applicants must be artistic with exceptional fine motor skills, punctual, have good time management skills, ability to take direction, and maintain a positive working attitude. Must be available during holiday seasons. Rotating weekend shifts are required.

Duties

- Make, cut cookie dough shapes, prepare, mix the icing, ability to follow icing patterns ranging from simple to complex;
- writing with icing, ability to decorate cookies efficiently and maintain a clean and organized work area;
- Able to use machinery, rolling mill, floor oven and bake cookies;
- Knowledge and strict application of health and security standards;
- Rigour in the production of goods of exceptional quality and standards.

Conditions of employment

- Knowledge of French and/or English language
- Authorized to work in Canada
- Salary based on experience \$15.55 to \$17.00 an hour, 20 to 44 hours per week. Work schedule to be determined.

We thank all of you for your interest, only those candidates who have been selected will be contacted for further screening processes