Boulangerie en magasin - Décorateur de gâteaux/pâtissier

Emplacement(s)	Fort Erie, Ontario — Canada
Publication / référence	2026-11-02 — Dayforce 23370 / demande 2799
Bannière / langue du texte	Sobeys / FR

Texte intégral de l’offre

Ce qui a commencé comme une entreprise de livraison de viande à Stellarton, en Nouvelle-Écosse, est aujourd’hui devenu un réseau de plus de 128 000 coéquipiers travaillant dans des magasins corporatifs et des magasins franchisés ou affiliés. Sobeys Capital inc. et ses magasins franchisés et affiliés indépendants exploitent plus de 1 500 magasins dans les dix provinces. Que vous nous connaissiez sous le nom de Sobeys, Safeway, IGA, Foodland, FreshCo, Thrifty Foods, pharmacies Lawtons, Voilà ou sous une autre de nos bannières, nous faisons tous partie d’une même grande famille.

Veuillez noter que cette offre d’emploi concerne un poste dans un magasin franchisé ou affilié détenu et exploité de façon indépendante.

Prêt·e pour un nouveau départ?

À titre de décorateur ou décoratrice de gâteaux, vous jouerez un rôle important en offrant une expérience de magasinage exceptionnelle grâce à la création de gâteaux et de produits de boulangerie-pâtisserie spécialisés, joliment décorés et de grande qualité. Vous mettrez votre créativité et votre souci du détail à profit pour chaque commande, qu'il s'agisse de glacer, de finaliser ou de personnaliser des gâteaux pour des occasions spéciales. En collaboration avec votre équipe de boulangerie-pâtisserie, vous contribuerez à maintenir des présentoirs attrayants, à assurer la fraîcheur et la qualité des produits ainsi qu'à respecter des normes élevées en matière de salubrité alimentaire et de propreté. Joignez-vous à une équipe qui a à cœur de créer des moments mémorables pour les clients grâce à des produits de boulangerie-pâtisserie soigneusement confectionnés, un service personnalisé et une expérience de magasinage exceptionnelle.

Voici comment vous contribuerez à changer les choses :

- Une expérience en décoration de gâteaux constitue un atout
- Veiller à l'atteinte des objectifs du rayon en matière d'excellence du service à la clientèle
- Accueillir les clients de manière polie et chaleureuse
- Glacer, finaliser, personnaliser et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie spécialisés
- Veiller au respect des normes de présentation et de fonctionnement du rayon, notamment en matière de propreté et d'assainissement, de contrôle des stocks, de rotation des produits, de qualité, de commandes, de variété des produits, d'affichage, de plans de présentation saisonniers et de procédures appropriées dans l'arrière-boutique
- Veiller à ce que le rayon offre aux clients des produits de la plus haute qualité
- Effectuer un suivi pour assurer le respect des normes de variété des produits ainsi qu'une conformité totale de l'affichage des articles annoncés en promotion

Vos qualités et atouts :

- Capacité à apprendre rapidement
- Capacité à travailler dans un environnement au rythme rapide
- Grande motivation et esprit d'équipe
- Capacité à communiquer de façon claire et concise, tant à l'oral qu'à l'écrit
- Excellentes aptitudes en service à la clientèle
- Capacité à travailler de manière sécuritaire et responsable
- Disponibilité pour travailler selon un horaire flexible
- Disponibilité en soirée et les fins de semaine fortement souhaitée

- Disponibilité obligatoire pour travailler à toute heure le dimanche (Alberta seulement)

Exigences physiques :

Fréquence des activités : rarement (pas quotidiennement), très rarement (0 à 5 % du quart de travail), occasionnellement (6 à 33 % du quart de travail), fréquemment (34 à 66 % du quart de travail), constamment (66 à 100 % du quart de travail).

- Soulever fréquemment des charges pouvant atteindre 10 lb
- Effectuer constamment des mouvements de coordination des mains, d'extension des bras et de préhension
- Rester fréquemment debout, marcher et se pencher
- Soulever ou transporter occasionnellement des charges de 10 à 45 lb, notamment à la hauteur de la taille ou à partir d'une position basse
- Monter occasionnellement sur un escabeau ou dans des escaliers, s'accroupir, pousser ou tirer des objets

Nos magasins affiliés et franchisés offrent à leurs coéquipiers des régimes de rémunération globale concurrentiels qui varient en fonction du poste, de l’emplacement et de la personne propriétaire du magasin. Pour en savoir plus sur cette occasion, y compris la fourchette salariale prévue conformément aux lois sur la transparence salariale lorsque celles-ci s’appliquent, veuillez cliquer sur le bouton « Je suis intéressé(e) » ou « Postuler » ci-dessus. La rémunération individuelle est déterminée en fonction des qualifications, de l’expérience et de l’équité interne dans la fourchette prévue.

Il faut également savoir que les offres d’emploi de notre organisation peuvent être publiées sur des sites Web externes. Il en va de même pour les informations sur la rémunération fondées sur des postes et des marchés de référence comparables. Ces chiffres sont fournis à des fins de comparaison générale seulement et ne sont ni diffusés ni vérifiés par notre organisation.

Nous pourrions avoir recours à des outils d’intelligence artificielle (IA) pour accélérer le processus de sélection, d’évaluation et de recrutement des candidates et candidats. Ces outils d’IA ne prennent pas de décisions de recrutement au nom de l’entreprise. Ces décisions sont prises par nos équipes de recrutement.

Nous nous engageons à offrir des mesures d’accommodement aux personnes en situation de handicap tout au long du processus d’embauche et à collaborer avec les candidats qui en font la demande, à toute étape de ce processus.

Remarque : Les personnes dont la candidature est retenue devront fournir des documents prouvant leur admissibilité légale à occuper le poste pendant le processus d’intégration. Les documents seront évalués par l’employeur avant le début du travail.

Emplacements indiqués par la source

450 Garrison Rd, Fort Erie, ON L2A 1N2, Canada

Consulter l’offre et postuler

Offre originale et candidature

Toutes les offres Sobeys

Qui nous sommes

Date de fin annoncée : 2026-11-28 (date au fuseau America/Toronto).

Texte public reproduit dans sa langue originale. Les informations de synthèse et notes de transcription sont séparées. Les avantages restent soumis aux conditions du texte source. L’annonce peut être retirée avant la date de fin.