



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE Z013

INTITULÉ DU POSTE

PÂTISSIER (H/F)

LIEU DE TRAVAIL DOUAI

DESCRIPTIF

La plateforme Proch'Emploi du Douaisis recherche pour un restaurant du territoire un pâtissier H/F

Vos missions seront les suivantes :

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits.
- Mélanger les ingrédients des pâtes, des crèmes, des garnitures et des entremets.
- Procéder à la cuisson de produits de pâtisserie, de confiserie, de pièces de chocolat.
- Effectuer le montage et la décoration des produits (assemblage de couches de biscuit, de crème au beurre, nappage, glaçage, ...)
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Gestion des stocks et des commandes

PROFIL REQUIS

CAP / BEP Pâtissier avec expérience 3 ans

Autonomie, esprit créatif, esprit d'équipe

Respect des conditions d'hygiène alimentaires

Calcul de quantité et Conversion d'unités de mesure

CONTRAT PROPOSÉ

CDI Temps plein (39 heures par semaine)

Démarrage immédiat

A partir de 26496 € (brut/an) Salaire à négocier selon profil

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI

douai@prochemploi.fr