

Pâtissier H/F

L'entreprise :

Argru est spécialisée dans la fabrication de pains, de viennoiseries et de pâtisseries. L'entreprise est présente à travers toute l'Europe et est un acteur incontournable de la boulangerie industrielle. Afin de renforcer et de développer son secteur pâtisserie, la société recrute un **pâtissier**.

Description du poste :

- Fabrication d'un ensemble de variétés de pâtisserie
- Effectuer des recettes en suivant des étapes de dosage
- Réaliser des produits de pâtisserie selon un cahier de charge (poids et décor)
- Effectuer le montage des produits à base de mousse, le tranchage, la décoration
- Suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Entretenir votre poste de travail

Les postes sont variés. Vous fabriquerez les produits selon des commandes et selon les règles d'hygiène et de sécurité car notre priorité est la satisfaction du consommateur.

Vous serez amené à travailler en salle climatisée ou réfrigérée.

La confection des produits à base de crème pâtissière et de mousse se fait dans une salle réfrigérée (ex : les milles feuilles, éclairs, mousses, etc...)

Le profil :

Expérience : débutant accepté si forte motivation

Formation : CAP Pâtissier

Contrat : CDD 7 mois en vue d'un CDI

Salaire : à définir selon expérience

Horaires : Idéalement nous recherchons une personne disponible en 2x8 mais nous étudions tous les profils

Compétences :

- Autonomie
- Rigueur dans le suivi des recettes et des étapes de réalisation des produits
- Minutie et sens de l'esthétique pour la réalisation des décors