



Chef pâtissier/aide boulanger H/F

Cabinet de recrutement TALENTISSIM recrute pour l'un de ses clients, boulangerie-pâtisserie fondée en 1930, spécialisée dans les produits frais et faits maison, un chef pâtissier/aide boulanger H/F. Vous intégrez une équipe composée de 12 personnes.

MISSIONS

- Production des viennoiseries et pâtisseries en suivant les recettes et dans le respect des règles d'hygiène
- Soutenir les boulangers dans leur fabrication.

PROFIL

- Titulaire d'un CAP/BEP en pâtisserie, vous justifiez d'une expérience significative (5 ans minimum) dans un poste similaire.
- Des connaissances en boulangerie pour soutenir les boulangers dans leur fonction (fabrication, pétrissage, cuisson).
- Doté(e) d'un excellent relationnel, vous savez vous adapter pour travailler avec tous les types de profils.
- Vous êtes une personne organisée, polyvalente qui fait preuve de rigueur et qui sait prioriser ses tâches.

CONDITIONS

- CDD 6 mois temps plein en tant que Chef pâtissier
- Possibilité CDI en couplant le poste de Chef pâtissier et aide-boulangier
- Jour de congé le lundi / travail un dimanche matin sur deux
- Salaire et horaires selon profil & expérience
- Logement possible
- Poste basé à Cusy (74)

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr