



PÂTISSIER OU BOULANGER H/F

Cabinet de recrutement Talentissim recrute pour son client, boulangerie-pâtisserie fondée en 1930, spécialisée dans les produits frais et faits maison, **un(e) pâtissier(ère) ou boulanger(ère) H/F**. Vous intégrez une équipe composée de 12 personnes.

MISSIONS :

En tant que pâtissier :

- Production de A à Z : préparer la pâte, la garniture, surveiller la cuisson et créer la décoration
- Vous êtes un fin connaisseur des ingrédients de base (farine, sucre, œuf, laitage, chocolat,...) et de leur utilisation
- Production des viennoiseries et pâtisseries en suivant les recettes et dans le respect des règles d'hygiène

En tant que boulanger :

- Gestion des stocks et des commandes
- Confection de pains (dosage des ingrédients, pétrissage, fermentation)
- Vous enfournez les réalisations et surveillez la cuisson
- Préparation finale des produits (décoration, mise en valeur du produit)
- Nettoyage du matériel et entretien de l'espace de travail
- Présentation des produits en vitrine

PROFIL :

- Titulaire d'un CAP/BEP en pâtisserie ou boulangerie
- Vous justifiez d'une expérience significative (5 ans minimum) dans un poste similaire.
- 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 :

- CDI temps plein
- Jour de congé le lundi / travail un dimanche matin sur deux
- Salaire et horaires selon profil & expérience
- Logement possible à 20 km du lieu de travail
- Poste basé à Cusy (74)

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr