

CHEF DE PARTIE PATISSIER H/F

Vous avez une aisance relationnelle, vous êtes créatif(ve) dans votre travail, organisé(e), rigoureux(se) et autonome ?

Nous, cabinet de recrutement **TALENTISSIM** recrutons pour l'un de nos client BRASSERIE Annécienne renommée partageant une cuisine simple, goûteuse et caractérisée par l'origine des produits **un(e) CHEF DE PARTIE PATISSIER**

VOS MISSIONS :

- ❖ Vous ne travaillerez que des produits frais et locaux.
- ❖ Vous accomplissez ces tâches dans le respect des standards et des procédures, hygiène.
- ❖ Vous aimez le travail en équipe, vous faites preuve d'initiative et d'autonomie.
- ❖ Création et réalisation de desserts, salés ou sucrés
- ❖ Dressage des préparations

EXPERIENCE :

- Vous justifiez d'une expérience réussie sur un poste similaire dans un établissement renommée

FORMATION :

- CAP/BEP CUISINE OU PATISSIER

CONDITIONS :

- CDI – Temps plein 42H basé à ANNECY
- Repos le dimanche soir, mardi soir et mercredi toute la journée.
- Rémunération selon profil

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr