

### Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Ouvrier (ère) pâtissier(ère) (H / F)

Lieu de travail : Bassin du Puy-en-Velay

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI à temps complet.

Date de début : Dès que possible

Horaires de travail : du lundi au dimanche de 04H à 12H30.

Deux jours de repos hebdomadaires, variable d'une semaine à l'autre.

Rémunération : selon la grille de la convention collective.

Niveau : CAP / BP / Bac Pro / Brevet de Maitrise en Pâtisserie.

Expérience (s) : débutant accepté.

#### Présentation rapide de l'entreprise :

Boulangerie et pâtisserie artisanale du bassin du Puy en Velay, composée de 4 boutiques.

Le savoir-faire de notre entreprise est de proposer un produit de grande qualité et le souci de l'accueil de notre clientèle, dans un esprit d'équipe.

Nos équipes élaborent des produits de la boulangerie et de la viennoiserie, de la pâtisserie fine, mais également du snacking ainsi que des produits traiteur.

#### Activités professionnelles du poste de travail :

Vous serez chargé(e) de confectionner des pâtisseries, en respectant les règles d'hygiène.

Vous serez amené à :

- Réaliser les pâtes de base (biscuits, sablée, sucrée, feuilletée, brioche, ...),
- Réaliser les appareils de base (pâte, mousse, ganache, ...),
- Assurer la production de desserts,
- Vous informer des nouvelles tendances afin de renouveler vos connaissances,
- Nettoyer de votre plan de travail ainsi que l'entretien des matériels et outillages.

#### Compétences et qualités recherchées :

Soigneux avec le matériel professionnel. Respectueux des règles d'hygiène.

Sens de l'organisation.

Capacité d'adaptation.

Travail en équipe.

#### Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **15 juillet 2021 à 18H**, sur la boîte mel : [emmanuel.rodriques@cipro43.com](mailto:emmanuel.rodriques@cipro43.com).