



Afin de compléter notre équipe pour la reprise post-Covid, nous sommes à la recherche d'un(e)

Pâtissier(ère) polyvalent(e) à 60 % évolutif

Entrée en fonction : le 1^{er} août 2021 ou à convenir

Votre mission :

- Confection et réalisation de pâtisseries haut de gamme. Création de pâtisseries de saison, cakes design et pièces montées
 - Exécution de manière autonome de diverses préparations culinaires selon nos recettes et tâches attribuées
 - Entretien des postes de travail, vaisselle, équipement et outils de travail
 - Respect des règles d'hygiène de base et normes HACCP

 - Contrôle, suivi et organisation des stocks
 - Production de notre gamme de produits artisanaux
 - Gestion éventuelle des commandes de denrées alimentaires et autres fournitures, réception des arrivages
 - Livraisons de commandes clients (en fonction des circonstances actuelles)
 - Aide et/ou gestion de la logistique pour les événements externes
- Par la suite, selon autonomie et compétences :**
- Gestion indépendante d'événements (apéritifs, repas, buffets)
 - Assurer la mise en place, la production, le dressage et l'envoi des plats variés allant du repas de midi aux banquets

Votre profil :

- CFC de pâtissier(-confiseur) ou équivalent
- Expérience souhaitée dans le domaine
- Connaissances en confiserie, chocolat et glaces seraient un atout
- Excellente résistance au stress
- Passionné(e) par la gastronomie
- Flexibilité en termes d'horaires de travail et travail le week-end lors des événements
- Autonome, motivé(e), flexible, dynamique, facilité d'adaptation
- Présentation irréprochable, souriant(e), aimable et ayant l'esprit d'équipe
- Créatif et esprit innovateur, rigoureux, sérieux, méthodique, autonome, fiable et efficace
- Maîtrise du français écrit et parlé
- Permis de conduire catégorie B (voiture), permis de remorque BE serait un atout

Nous aurions plaisir à vous offrir, en échange de vos prestations, l'opportunité de rejoindre une entreprise avec un esprit familial, d'une grande expérience et le support d'un environnement évolutif, jeune et dynamique.

D'autre part, nous vous garantissons des prestations sociales ainsi que des conditions de rémunération adaptées aux exigences de la CCNT et vos performances.

Si vous êtes intéressés à rejoindre notre équipe, nous attendons par courrier uniquement votre dossier de candidature complet (CV, lettre motivation, certificat de travail et attestation de formation) à l'adresse suivante :

Service Traiteur La Passion Sàrl
Route des Grands Bois 4a
1663 Epagny

En cas de questions, nous restons naturellement à votre disposition par e-mail à info@lapassiontraiteur.ch