



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

## Pâtissier(ère) à 100%

**Entrée en fonction** : le 1<sup>er</sup> juillet ou à convenir

**Votre mission :**

- Confection, réalisation de pâtisseries haut de gamme, création de pâtisseries de saison et de desserts sur assiette
- Exécution de manière autonome de diverses préparations culinaires selon nos recettes et tâches attribuées
- Gestion indépendante d'évènements (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
- 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
- Gestion éventuelle des commandes de denrées alimentaires et autres fournitures, réception des arrivages
- Livraisons de commandes clients (en fonction des circonstances actuelles)
- Gestion de la logistique pour les événements externes

**Votre profil :**

- CFC de pâtissier(-confiseur) ou équivalent
- Expérience dans le domaine de la pâtisserie et traiteur
- Minimum 25 ans
- Excellente résistance au stress
- Passionné par la gastronomie, esprit rigoureux et méthodique
- Flexibilité en termes d'horaires de travail et travail le week-end lors des événements
- Flexible, autonome, motivé(e), dynamique, facilité d'adaptation
- Présentation irréprochable, souriant(e), aimable et ayant l'esprit d'équipe
- Créatif et esprit innovateur, rigoureux, sérieux, 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.

Si vous êtes intéressés à rejoindre notre équipe, nous attendons par courrier 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](mailto:info@lapassiontraiteur.ch)