



Commis Pâtisserie (H/F)

CDI

C'Devant, spécialisé dans l'offre de solutions Offices propose des produits fabriqués dans notre laboratoire de Sèvres : Plateaux repas, cocktails, petits déjeuners.

Nous recherchons dans le cadre du développement de l'entreprise des Commis Pâtisseries.

Description de poste :

Le Commis Pâtissier prépare les ingrédients, la mise en place, et assure la préparation des produits en mettant en œuvre les techniques et règles de fabrication culinaire.

Rattaché(e) directement au Second de Pâtisserie et du Chef de partie, vous aurez pour principales missions :

- Réaliser des préparations préliminaires selon les recettes de base (pâtes, crèmes, sauces et coulis...) selon les fiches techniques en vigueur
- Réaliser des desserts classiques, spécialités et entremets
- Participer à l'entretien du laboratoire de pâtisserie et des locaux annexes
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Niveau de qualification :

CAP

Expérience :

2 ans d'expériences confirmées minimum
Une expérience traiteur serait appréciable

Qualités Recherchées :

Passionnée, rigoureux, organiser
Esprit d'équipe et dynamisme

Conditions :

39h/semaine,
Horaire en continu : 5h-14h ou 14h-23h
Avantage en nature nourriture,
Mutuelle conventionnelle et sur complémentaire santé.
Poste basé à Sèvres (92)