

Patissier maison montaigne (H/F)

24000 Perigueux [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

La Boulangerie/Pâtisserie Montaigne, située à Périgueux, est connue et reconnue pour son excellence et son savoir-faire traditionnel. L'équipe est animée par la création de produits qui allient authenticité, créativité et goût savoureux, tout en offrant une expérience mémorable pour les papilles de sa clientèle.

Ce qui compte pour l'équipe... et pour vous:

- La satisfaction des clients
- La qualité des produits sélectionnés
- Le savoir-faire artisanal

Le poste

Amoureux de des produits gourmands, vous adorez marquer les esprits par la saveur ?! Vous recherchez un endroit qui sélectionne des matières premières de qualité ? Vous avez envie de rejoindre une équipe à taille humaine, où vous pourrez participer aux créations ? Alors vous allez adorer la Pâtisserie Montaigne!

En bref:

- **Contrat en intérim dans le cadre d'un remplacement**
- **35h hebdo du mardi matin au samedi midi - repos dimanche et lundi**
- **BP/ CAP Pâtissier avec expérience dans l'artisanat**
- **Salaire selon profil**

Mettre la main à la pâte chez notre client, c'est :

- Confectionner des pâtisseries
- Fabriquer des produits avec des ingrédients naturels (pas d'additifs, pas d'améliorants)
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer et entretenir la surface de travail
- Gérer le stock
- Accompagner les apprentis

Vos conditions de travail:

Accompagnement et formation au moulin pour apprentissage des procédés de fabrication.

Le profil recherché

Qui se cache derrière le tablier?!

Titulaire d'un CAP ou d'un BP en pâtisserie, vous avez fait vos armes au sein d'une entreprise artisanale.

Vous partagez notre goût de la rigueur professionnelle et appréciez travailler avec des produits de qualité supérieure.

Vous avez le sens de l'organisation, le souci du détail et engagement certain envers la qualité.

Concepteur.trice de gourmandises, votre créativité et votre passion seront des atouts pour être force de proposition.

N'attendez plus et envoyez votre CV pour que nous puissions faire connaissance!