

Pâtissier (H/F)

78200 MANTES LA JOLIE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Nous recherchons pour un de nos clients, un(e) Pâtissier(e) pour un établissement prestigieux basé à Mantes la Jolie.

Le poste

L'établissement n'étant pas desservi par les réseaux de transports en commun, l'autonomie dans vos déplacements quotidiens (véhicule personnel) est indispensable pour assurer vos prises et fin de poste.

Sous la responsabilité du Chef et du Sous-Chef, votre rôle sera d'assurer les préparations culinaires qui relèvent de votre partie tout en veillant au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Vos principales missions seront : * Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production en gérant sa partie. * Gérer la confection des desserts et des mignardises/pâtisseries de façon autonome et conformément aux fiches techniques. * Finition de certaines préparations au moment du service (garnitures diverses etc). *

Respecter et faire appliquer, selon les directives reçues, les mesures qui s'imposent en matières de productivité, de coût des matières qui ne doivent pas excéder les limites fixées par le budget, tout en respectant une excellente qualité des mets. * Minimiser les pertes de sa section et veiller sur une bonne utilisation des matières premières. Veiller à la fraîcheur et à la qualité des produits. * Veiller à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP. * Veiller à la bonne utilisation des matériels mis à sa disposition et les maintenir en état. * Être responsable du maintien de sa section (zones de travail et matériel) dans de parfaites conditions d'hygiène et de propreté, conformément aux standards d'hygiène de l'établissement et à la législation locale. * Apparence irréprochable (uniforme propre, chaussures adéquates à la fonction).

Le profil recherché

Issu(e) d'une formation en hôtellerie-restauration (minimum BAC PRO), vous justifiez d'une expérience réussie de 2 ans minimum au sein d'établissements de qualité, de type restaurants gastronomiques et/ou étoilés ainsi que dans des hôtels de luxe.

Doté(e) d'un bon esprit d'équipe, votre rigueur et votre dynamisme seront des qualités indispensables.

Vous avez une excellente maîtrise et connaissance des techniques culinaires, des méthodes de cuisson, des produits et des équipements.

Vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène et HACCP

Organisation, rapidité d'exécution et autonomie.

Flexibilité, adaptation, capacité d'écoute et réactivité.

Créativité, sens du détail et de la qualité.