



Pâtissier H/F

Pâtisserie AMANDINE (13005)

Entreprise :

Pâtisserie AMANDINE, 69 boulevard Eugène Pierre 13005 MARSEILLE

Cette jolie pâtisserie a été créée en 1960 et aujourd'hui c'est la famille Skalli qui perpétue la tradition gourmande de l'enseigne marseillaise.

Ici le goût et l'esthétisme sont à mis l'honneur, l'entreprise propose des pâtisseries, des chocolats ainsi qu'un espace salon de thé. Ouvert 7j/7.

La pâtisserie Amandine recrute un pâtissier H/F, 40h/semaine

Missions :

Le profil recherché est une personne autonome ayant la maîtrise de la préparation et fabrication des pâtes qui serviront à la confection des viennoiseries, tartes, gâteaux et préparations salées et diverses préparations.

Doser des ingrédients culinaires, effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries, entretenir les équipements et l'espace de travail.

Conditions de travail :

CDI, temps plein 40h.

Salaire selon profil, primes, heures supplémentaires (50% payées 50% récupérées)

Profil recherché :

- Avoir de l'expérience en pâtisserie et avoir le CAP pâtisserie
- Savoir travailler en équipe
- Faire preuve d'autonomie : capacité à prendre en charge son activité sans devoir être encadré de façon continue
- Faire preuve de rigueur et de précision : capacité à réaliser des tâches en suivant avec exactitude les règles, les procédures, les instructions qui ont été fournies, sans réaliser d'erreur et à transmettre clairement des informations.
- Se montrer ponctuel et respectueux des règles de savoir-vivre usuelles.

Rejoignez-nous ! Envoyez-nous votre CV à patisserieamandine13@gmail.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)