

Pâtissier H/F

AM *** par Alexandre Mazzia (13008)

Entreprise : AM * par Alexandre Mazzia, 13008 Marseille**

Niché au cœur de Marseille, AM*** par Alexandre Mazzia est un restaurant d'exception. Le Chef y propose un voyage unique et audacieux. Ancien basketteur, Alexandre Mazzia dirige sa brigade comme une équipe sportive, animée par la passion, l'excellence et le partage.

Pour notre Maison AM, nous recherchons actuellement un Pâtissier H/F.

Missions :

Le Pâtissier assure la préparation des desserts et autres créations sucrées en veillant à l'excellence et à la satisfaction de notre clientèle.

- Réaliser les préparations en pâtisserie avec précision et créativité.
- Veiller à la satisfaction des convives tout au long du service.
- Contribuer à l'expérience client en proposant des desserts raffinés et innovants.
- Maîtriser la carte des douceurs et des produits utilisés.
- Former et encadrer son équipe pour garantir un respect strict des standards de qualité AM***.
- Assurer le respect des normes HACCP et la bonne utilisation des outils de travail.

Profil recherché :

Chez AM, l'envie, le partage, l'excellence et la passion sont au cœur de notre métier.

Nous recherchons un profil :

- Humble, fiable, précis et élégant.
- Animé par l'esprit d'équipe, la générosité et la motivation.
- Ayant le sens des responsabilités et le désir de transmettre son savoir-faire.
- Expérimenté : minimum 3 ans dans un restaurant étoilé ou dans un hôtel de luxe (5 étoiles ou palace).

Parce que nous sommes convaincus qu'il est toujours plus facile de se dépasser et de donner le meilleur de soi-même quand on fait partie d'une équipe soudée, notre Maison AM vous promet une expérience tant professionnelle qu'humaine.

Conditions de travail : CDI, Temps plein 39h, salaire à définir selon expérience

Candidature : Merci d'adresser votre CV

en précisant l'intitulé du poste *Pâtissier* à : recrutement@alexandre-mazzia.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)

Nous serons ravis d'étudier votre candidature.