

CHEF PÂTISSIER H/F

📍 41500 MUIDES-SUR-LOIRE, France
Envoyer CV et lettre de motivation à :
recrutement-36808490@jobaffinity.fr
ou par courrier : Les Portes de l'emploi –
2, impasse Elisa DEROCHE - 41500 MER



Prise de poste : dès que possible

Contrat : CDI/ temps plein

Salaire : 1.800 € net/mois



L'ENTREPRISE

Alliant tradition du pain, gourmandises et produits de qualité, la boulangerie de Muides-sur-Loire recrute un Chef Pâtissier H/F.

LES MISSIONS

- 1 Assurer la fabrication d'une large gamme de desserts et de gourmandises
- 2 Assurer la réception et le stockage des matières premières et des produits alimentaires
- 3 Gérer la planification de la production
- 4 Communiquer avec l'équipe de vente pour assurer l'approvisionnement des produits en vitrine
- 5 Assurer le nettoyage des locaux et du matériel
- 6 Connaître et respecter rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

PROFIL

- CAP pâtissier minimum
- Expérience indispensable de 5 ans sur un poste similaire
- Qualités relationnelles
- Autonomie – Rigueur
- Organisation et hygiène
- Esprit d'équipe

CONDITIONS DE TRAVAIL



35 h par semaine



04h00-11h00

lundi/jeudi/vendredi/samedi et dimanche

Repos le mardi et mercredi



VOTRE VIE COMMENCE ICI

La Communauté de Communes Beauce Val de Loire (30 communes – 20 000 habitants) située à 20 minutes de BLOIS, 40 minutes d'ORLÉANS et 1h30 de PARIS et disposant d'un accès autoroute A10, offre un cadre de vie attractif aux Portes de CHAMBORD et de la Sologne.

Découvrez le territoire en cliquant sur la vidéo

