

POSTE : Second de tour Pâtissier H/F

LOCALISATION : SAINT-OUEN-L'AUMONE (95)

Afin de renforcer notre brigade, nous recherchons un **Second Tour Pâtissier, en CDI.**

Missions principales :

- Assistant direct du chef de poste
- Garantir la préparation des pâtisseries et glaces selon un plan de production culinaire dans le respect des normes d'hygiène et sécurité
- Organiser et contrôler le travail des équipes de production de son poste
- Manager l'application des nouvelles recettes

Mission complémentaire RSE :

- Sensibiliser les collaborateurs à la politique RSE groupe et l'appliquer dans les tâches quotidiennes (alimentation durable, gaspillage, tri, accessibilité)

Fonctions principales :

- Participer à l'organisation de la production culinaire
- Participer et mettre en production les nouvelles recettes
- Compléter les nouvelles fiches techniques
- Manager les équipes de production : Formation, organisation, sanctions...
- Contrôler la préparation des fabrications
- Garantir une qualité constante des produits fabriqués
- Contrôler le respect des procédures de travail et des règles d'hygiène et de sécurité
- Contribuer à la bonne gestion de la production
- Contrôler et tenir les inventaires des produits fabriqués dans son poste

Compétences principales :

- Connaissance parfaite des tous les métiers de la pâtisserie/glacerie
- Respect des normes HACCP : chaine du froid, marche en avant, hygiène...
- Gamme de produits alimentaires
- Création, amélioration de fiches techniques pâtisserie
- Techniques de production pâtissière
- Technique de cuisson des aliments
- Modes de conservation et de conditionnement des produits alimentaires
- Respect des produits
- Connaissance des critères de gestion
- Management d'une équipe

Savoir être :

- Force de proposition
- Capacité de travailler en équipe
- Rigueur, méthode, organisation, efficacité
- Sens du détail et de la qualité
- Management
- Exemplarité de comportement

Diplômé d'un CAP / BEP / BTM Pâtisserie, avec minimum 3 ans d'expérience dans ce domaine, vous avez envie d'un poste polyvalent pour monter en compétences. Rejoignez-nous !

Deux jours de repos consécutifs par semaine

Les vacances scolaires sont des périodes creuses d'activité et permettent la prise de congés (surtout Noël et le mois d'août)

Salaire : 30 000,00 € à 32 400,00€ Brut/an

Nos avantages :

- Cantine d'entreprise.
- Mutuelle avantageuse et prise en charge par l'employeur à hauteur de 60%.
- Transport : Remboursement des frais de transport à hauteur de 80%
- 40% de remise (rajouter 10% de TVA) sur la carte de la pâtisserie Saint Clair.
- 30% de remise (rajouter 10% de TVA) sur la carte de la cuisine Saint Clair.
- CSE.
- Carte ACCOR.

Les plus pour les pâtisseries :

- 11,50 € / mois de prime d'habillement.
- Tenues fournies chaque jour de travail.
- 2 jours de repos consécutifs.

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux suivants :

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/saint-clair-le-traiteur/>

Instagram : <https://www.instagram.com/saintclairletraiteur/>