



Donnez du goût à vos événements



NOUS RECRUTONS

CHEF PÂTISSIER H/F

Votre Profil :

Vous avez l'expérience et la formation requise pour assurer la gestion complète du processus de production d'un laboratoire de pâtisserie. Cela comprend la création de recettes, la sélection minutieuse des ingrédients, la préparation et la présentation de desserts originaux ou revisités, en accord avec les tendances actuelles et les attentes de notre clientèle. Vous avez déjà encadré une équipe de professionnels, pâtissiers et boulangers, tout en assurant un encadrement harmonieux et efficace.

Votre mission au sein de nos équipes consistera à offrir à nos clients une expérience gastronomique inoubliable, en alliant rigueur, organisation, autonomie et réactivité.

Notre société :

Depuis plus de 40 ans, notre activité traiteur s'étend sur un rayon de plus de 150 km autour de la région lyonnaise. Nous proposons un service haut de gamme qui nous permet de collaborer avec des clients prestigieux et fidèles, avec lesquels nous entretenons des relations professionnelles enrichissantes et constructives. Nous vous offrons l'opportunité de rejoindre une équipe dynamique et engagée. À partir de décembre 2024, nous intégrerons notre nouveau bâtiment de production, doté d'équipements et de matériels innovants et performants, afin d'optimiser notre savoir-faire.

Notre nouvelle adresse : 252 route du barrage 38121 Reventin-Vaugris.

Vos missions :

- Encadrer et former régulièrement les équipes de pâtissier et boulanger
- Piloter, organiser et suivre la production en pâtisserie et boulangerie dans le respect des principes de développement durable
- Assurer la qualité gustative et esthétique des produits en garantissant une présentation impeccable et un goût optimal
- Créer et développer des recettes afin de concevoir de nouvelles pâtisseries et desserts en s'inspirant des tendances culinaires, en innovant et en adaptant des classiques
- Élaborer ces recette en fonction des saisons et des demandes de nos clients
- Schématiser la nouvelle recette, la mettre au point et renseigner la fiche technique sur FTBE
- Commander auprès des fournisseur, choisir et contrôler les ingrédients, gérer les stocks et veiller à la fraîcheur des produits
- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité alimentaire.
- Établir le budget des matières premières, minimiser les pertes, optimiser les coûts de production.

Qualités et compétences attendues :

- Une expérience de 2 ans minimum sur le même poste
- Organisation et capacité à prioriser les tâches à accomplir
- Rigueur
- Esprit d'équipe

Votre Poste :

- 39 h par semaine

Vos référents recrutement :

Monsieur Bruno Burel

Mail : evelyne@declerck.fr - Téléphone : 04 74 78 37 50

Nous définirons ensemble votre salaire au cours de votre entretien en fonction de votre expérience et de vos diplômes

Declerck traiteur est engagée dans la Responsabilité Sociétale des Entreprises

Adresse actuelle : 28 rue Francisque Bonnier 38200 Vienne

Tél : 04 74 78 37 50