



Référence CRIJ : JED5

Intitulé du poste : Pâtissier.ère

Missions :

Sous l'autorité du Responsable Production et des chefs d'équipe, vous réalisez les opérations de fabrication et vous vérifiez à la conformité des produits.

Vos principales missions sont :

- Réaliser des pâtisseries traditionnelles suivant une fiche recette
- Réaliser les autocontrôles demandés
- Parfaite compréhension et connaissance du matériel utilisé
- Réaliser le suivi de sa production.
- Conduite et programmation de matériel industriel.
- Veiller au respect des procédures en place

Nombre de postes : 10

Lieu de travail : Falaise (14)

Salaire : 10,25€ de l'heure

Durée / Dates : 4 mois de mai 2021 à septembre 2021.





Prérequis : CDD étudiant - Horaire posté (2*8) et travail en équipe.

Profil recherché :

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaissance des techniques pâtissière (poche, glaçage...)
- Être capable d'agir face à certains aléas (maintenance de 1er niveau).
- Assurer l'auto-contrôle de son travail et les enregistrements demandés.
- Avoir des notions de productivité.
- Une expérience en industrie Agroalimentaire serait un plus
- Être doté d'un bon esprit d'équipe

Employeur : Tartefrais

Contact : Claire RENAULT

Envoyer CV et Lettre de motivation

E-mail : rh@tartefrais.fr

