

FICHE DE POSTE : Pâtissier(e) (H/F)

Description du poste :

Le/la Pâtissier(ère) assure la fabrication quotidienne des produits de pâtisserie, dans le respect des recettes, des techniques artisanales et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il/elle réalise l'ensemble des étapes de production, de la préparation des appareils et crèmes jusqu'au montage et à la finition des produits, en garantissant une qualité constante et une présentation soignée.

Il/elle adapte les volumes de production aux besoins du point de vente et contribue, par son travail et sa collaboration avec les équipes boulangerie, snacking et vente, à la satisfaction de la clientèle et à la performance globale de la pâtisserie.

Missions :

- Réaliser les pâtisseries, entremets, tartes, en respectant le cadancier et les commandes.
- Gérer le pétrissage de différentes pâtes
- Réaliser les crèmes, garnitures, décors et finitions.
- Respecter les fiches techniques et les standards de l'enseigne
- Assurer le montage, la décoration et la mise en valeur des produits.
- Appliquer rigoureusement les normes HACCP.
- Maintenir un poste de travail propre et organisé.
- Assurer la traçabilité des matières premières et des productions.
- Respecter les règles de sécurité et le port de la tenue professionnelle.
- Participer à la gestion des stocks et au suivi des matières premières.
- Adapter la production aux ventes et limiter les pertes.
- Travailler en coordination avec les équipes boulangerie, snacking et vente.
- Participer aux inventaires si nécessaire.

Compétences requises

Savoir-faire :

- Maîtrise des techniques de pâtisserie artisanale
- Lecture et application de fiches techniques
- Sens du détail et de la présentation
- Organisation et gestion du temps



FICHE DE POSTE : Pâtissier(e) (H/F)

Savoir-être :

- Fiabilité et ponctualité
 - Rigueur, propreté, sens du détail
 - Bonne humeur, esprit d'équipe
 - Réactivité et adaptabilité
 - Sens du service client
-

Profil recherché :

- CAP / BEP Pâtissier ou expérience équivalente
 - Pâtissier(ère) confirmé(e) et/ou expérimenté(e)
 - Expérience en pâtisserie artisanale appréciée.
 - Formation en hygiène alimentaire souhaitée
-

Conditions de travail :

- Travail debout, rythme soutenu
 - Rythme & Horaires :
 - Travail du **lundi au dimanche**, selon planning.
 - **Organisation sur 4 jours travaillés**
 - **Démarrage à partir de 4h00**, avec horaires pouvant varier selon les besoins de production et les plannings.
 - Environnement alimentaire exigeant en matière d'hygiène
-

Rémunération :

- Salaire Brut Mensuel : 1877 € Brut + Majorations heures de nuit et de dimanches.
 - Base Contractuelle : Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie artisanale.
 - Temps de travail : 35 h hebdomadaires.
-

Avantages :

- Mutuelle prise en charge à 50%.
- Compte Boulangerie Avantage.