



TOURIER H/F

NOUS RECRUTONS UN TOURIER AU SEIN DE NOTRE LABORATOIRE DE PRODUCTION

Sous la direction de notre Responsable Chef Tourier, participez au renouveau d'une Maison artisanale de haute pâtisserie, créée en 1910 à Bruxelles, fournisseur de la Cour de Belgique.

MISSIONS PRINCIPALES

Vous aurez pour missions principales :

Participer à l'élaboration de l'ensemble de la production des pâtes (mise en place et transformation des produits)

Assister le chef de poste dans ses réalisations

Veiller au respect des standards, des procédures et aux normes d'hygiène HACCP en vigueur en sein de notre maison

Entretenir les postes de travail et le matériel

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience réussie dans un poste similaire (stage/alternance compris)
- Passionné par le métier
- Rigueur, organisation, écoute et sens de la hiérarchie
- Maîtrise des normes d'hygiène

INFORMATIONS

Poste à pourvoir immédiatement à Bruxelles.

38h / Semaine - Temps Plein - Rémunération fonction du profil et de l'expérience

Contact : Envoyez CV + LM à l'adresse suivante : audrey.lefevre@wittamer.com