

Poste à Oslo (Norvège)



Pascal Konditori

Relais Dessert installer depuis 1995 à Oslo

- 6 magasins à Oslo.
- 50 collaborateurs
- Pâtisserie haut de gamme
- 100% fait maison
- Matieres premieres: Varhona, Ponthier,....
- Contact: Pascal Dupuy
- Mail: pascal@pascal.no
- Tlf: 00 47 90775480
- Internett: www.pascal.no
- Facebook: [pascalkonditori](https://www.facebook.com/pascalkonditori)



Pascal Dupuy

- 58 ans
- Français, marié à Berit Myhre Dupuy
- Arrivée en Norvège en 1986
- De 1986 à 1992 Divers poste de chef pâtissier
- 1992 création de l'entreprise Pascal à Oslo
- 1991 et 1993 Coupe du Monde de la Pâtisserie
- Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole (République Française)
- Hans Majestet Kongens Garde Medalje. (Décoration du Roi de Norvège)
- 3 saisons, Juge à l'émission Norvégienne «Le meilleur Pâtissier»
- 2 saisons, série télévisée «Pascal Konditori» 10 programmes
- Participant à «Danse avec les stars» et «Fort Boyard»
-

Poste disponible: Pâtissier

- Pâtissier: - pâtisserie uniquement française.
 - gamme de 16 sortes de petits gateaux, entremets
 - petits fours, mini-panacotta,
 - gamme de 16 sortes de macarons,.....

Laboratoire: - 3 batteurs / mélangeurs 40 lit

- 5 tours en granit de 2,5m x 1,3m
- 1 machine à monter la crème
- 2 dresseuses à macarons
- 1 doseuse 40 lit
- 1 chambre froide
- 20 portes de KOMA
- 1 autocuiseur Firex
- 1 Trittico 20 lit
- 1 Stefan 40 lit
- 1 lave vaisselle
- 2 chambres de congélation

Poste disponible: Chocolatier

- Chocolatier: - 14 sortes de bonbons, 10 sortes de truffes, praline pâques, divers chocolat, tablettes,.... - Oeufs de

Laboratoire: - 4 tours en granit de 2,5m x 1,3m

- 3 fondoirs 200 kg
- 1 Tuttuno one shot
- 2 enrobeuses
- 3 etuves
- 1 Comfit /betonniere
- 2 chambres de congelation



Poste disponible: Tourier

- Tourier: - croissants, brioches, scones, cookies, brownies....
 - Pate feuilletée, sablee,....
 - Biscuits,

Laboratoire: - 1 four rotatif double chariot

- 1 tour granit centrale
- 1 batteur / mélangeur 60 lit
- 1 pétrin 80 lit
- 1 doseuse
- 1 fonceuse à tartelette
- 1 laminoir électronique
- 8 portes KOMA
- 1 chambre froide
- 2 chambre de pousse

Information du poste

- Contrat CDI
- Salaire: a partir kr 32 000
- 5 jours par semaine a 8 h. journee continue
- Repos 2 jours par semaine. Samedi et dimanche ou dimanche et lundi
- Fermer le 25 et 26 decembre
- Fermer tous les jours ferries
- 5 semaines de conges annuel
- Profil recherche: motive, passionne, aimant le travail en equipe,...
- Langue: Francais, Anglais facultatif
-
-

Notre but

- Creation d'un laboratoire de 2500 m2 à l'exterieur d'Oslo
- Creation de plusieurs magasins a l'exterieur d'Oslo mais aussi dans chaque grandes villes de Norvege dans les 5 annees a venir.

-

- Pourquoi nous rejoindre?

Faire partie d'une equipe innovente, motivee, structuree, creative.

Possiblite de carriere dans l'entreprise

Technique de travail effectives

Echange permanent pour apprendre a gerer un laboratoire et entreprise.

-

Nos produits

