**EMPLOIS A POURVOIR OSLO (NORVEGE) PATISSIER, CHOCOLATIER et TOURIER(H/F)**

Pâtisserie Pascal DUPUY

Si vous souhaitez faire partie d’une équipe innovante, motivée, structurée et Créative avec Possibilité de carrière dans l’entreprise, de Techniques de travail effectives et Échanges permanents pour apprendre à gérer un laboratoire et entreprise, et si vous êtes : Motivé, passionné, aimant le travail en équipe Contacter : Pascal DUPUY par mail à : [pascal@pascal.no](mailto:pascal@pascal.no) ou tél : 00 47 90775480

Vos missions :

1 x Pâtissier : Pâtisserie uniquement Française (gamme de 16 sortes de petits gâteaux, entremets, petits fours, mini panacotta, gamme de 14 sortes de macarons)

1 x Chocolatier : 14 sortes de bonbons, 10 sortes de truffes, praline, œufs de pâques, divers chocolats, tablettes

1 x Tourier : Croissants, brioches, scones, cookies, brownies, pâte feuilletée, sablée, Biscuits

CONTRAT : CDI 5 jours/semaine à 8h (journée continue) – 2 jours de repos/semaine (samedi et dimanche) ou (dimanche lundi) – 5 semaines de congés annuels – Fermeture le 25 et 26 décembre + tous les jours fériés

PROJET DE L’ENTREPRISE : Création d’un laboratoire de 1 500 m2 à l’extérieur d’OSLO et Création de plusieurs magasins à l’extérieur d’Oslo mais aussi dans chaque grande ville de Norvège dans les 5 années à venir.