

Pascal konditori (Norvège)



L'entreprise Pascal

Relais Dessert (photo) installer depuis 1995 à Oslo

- 6 magasins à Oslo et 2 à Trondheim
- 70 collaborateurs
- Pâtisserie haut de gamme
- 100% fait maison
- Matières premières: Varhona, Ponthier,...
- Contact: Pascal Dupuy
- Mail: pascal@pascal.no
- Tlf: 00 47 90775480
- Internet: www.pascal.no
- Facebook: pascalkonditori



Pascal Dupuy

- 59 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 Valrhona (Lyon)
- 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: «Danse avec les stars» et «Fort Boyard»

Laboratoire Patisserie

Produits:

- 16 sortes petits gateaux + entremets
- macarons
- petits fours
- mini-panacotta, guimauve,.....

Labo patisserie:

- 3 batteurs / melangeurs 40 lit
- 5 tours en granit de 2,5m x 1,3m
- 1 machine a monter la creme
- 2 dresseuses a macarons
- 1 doseuse 40 lit
- 1 chambre froide
- 20 portes de KOMA
- 1 autocuisseur Firex
- 1 Trittico 20 lit
- 1 Stefan 40 lit
- 1 lave vaisselle
- 4 chambres de congelation (80m2)
- 5 tours granit

Laboratoire viennoiserie

Produits:

- croissants, brioches, scones, cookies, brownies....
- Pate feuilletée, sablee,....
- Biscuits, cakes,...
- Quiches, croq'monsieur,....

Laboratoire:

- 1 four rotatif double chariot 36 plaques
- 1 tour granit centrale
- 1 batteur / mélangeur 60 lit
- 1 pétrin 80 lit
- 1 doseuse
- 1 fonceuse a tartelette
- 1 laminoir électronique
- 8 portes KOMA
- 1 chambre froide
- 2 chambres de pousse

Laboratoire chocolat

Produits:

- bonbons chocolats
- ganaches
- tablettes chocolats
- oeufs de paques,.....

Laboratoire:

- 1 one-shot Tuttuno
- 2 enrobeuses
- 3 fondoirs 200 kg
- 1 Comfit / Dragediere
- 4 tours granits
- 4 etuves
- 1 chambre congelation
- 1 hotte aspirante
- guitare, pistolets,.....

Diverse informations

- Contrat CDI
- 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 feries
- 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 1500 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?

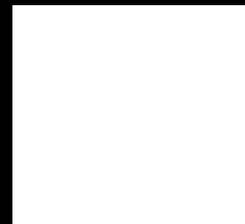
Faire partie d'une equipe innovente, motivee, structuree, creative.

Possiblite de carriere dans l'entreprise

Technique de travail

Echange permanent pour apprendre a gerer un laboratoire et entreprise.

Nos produits



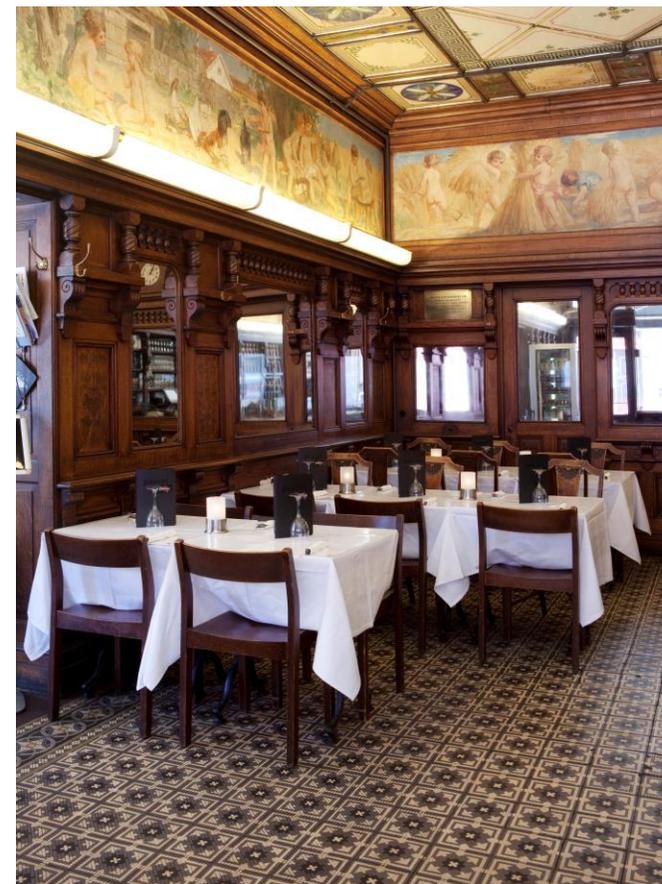
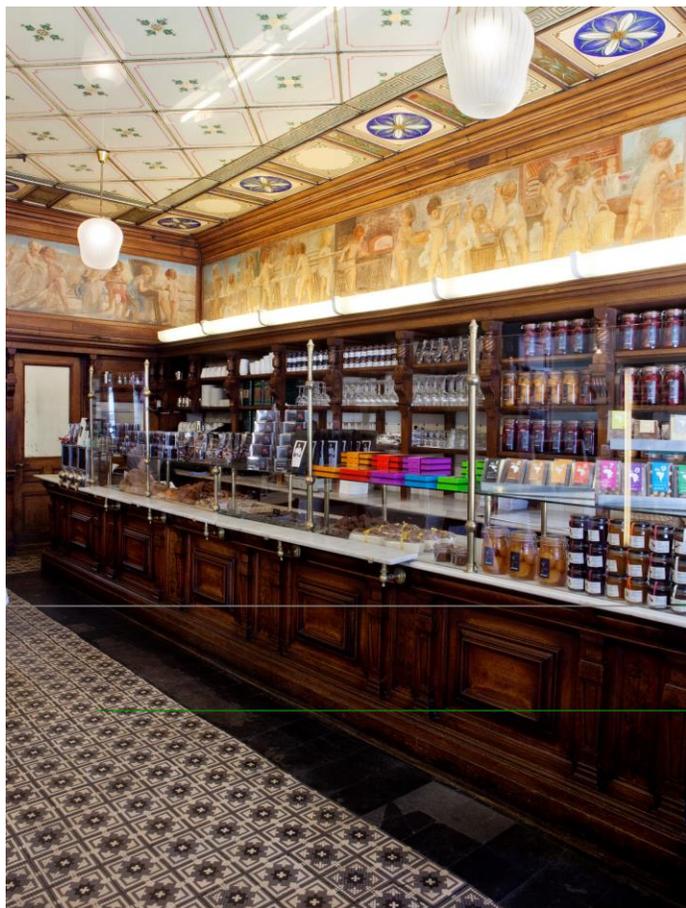
Magasin (nouveau design) CCVEST



CCVEST (ouverture 07 mars 2024)



Magasin Tollbugate



Bienvenue en Norvege!

