

Pâtissier H/F CDI 39h00 – La Chapelle-sur-Erdre (44)

« Vincent Guerlais, agitateur de papilles », telle est la devise de la maison !

Toujours à la recherche du goût et de la créativité, Vincent et son équipe proposent une vaste palette de pâtisseries, chocolats et autres macarons aux saveurs plus gourmandes les unes que les autres.

Vincent Guerlais est **Président de Relais Desserts** depuis septembre 2018.

La Maison Vincent Guerlais ouvre prochainement une 7ème boutique dans l'agglomération nantaise. Nous renforçons donc l'équipe pâtisserie pour confectionner quotidiennement nos pâtisseries, macarons, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces et autres gourmandises. Vous êtes passionné.e par la pâtisserie et avez envie de travailler au quotidien avec des matières premières de qualité, sélectionnées avec soin pour leurs hautes qualités gustatives. Vous recherchez une entreprise dans laquelle vous pourrez apprendre de nouvelles techniques et progresser auprès de pâtissiers investis et talentueux pour évoluer ensuite à votre tour.

Au sein de l'équipe pâtisserie, vous serez chargé.e de participer à la réalisation des recettes et au bon fonctionnement du laboratoire.

Les principales missions attribuées seront les suivantes :

- Peser et préparer les matières premières
- Assurer la production en respectant les fiches techniques : préparation, garniture, cuisson
- Contrôler la qualité et la conformité des produits finis
- Selon votre expérience, encadrer et former des apprentis et/ou stagiaires
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer au rangement et à la propreté du laboratoire

- **Infos complémentaires**

Temps de travail et planning :

CDI, 39h00 annualisées (périodes hautes : fêtes de fin d'année, épiphanie, Pâques)

Semaines classiques : 4 jours travaillés par semaine en horaire du matin (4h30-13h45) ou du soir (13h00-22h30 - 1 dimanche sur 3 travaillé

Taux horaire compris entre 12.50 et 14€ brut selon expérience + rémunération des heures supplémentaires + majoration des heures de nuit

Réduction personnel sur les achats en boutique

Accès à une plateforme offrant des avantages tels que des réductions sur le cinéma, les spectacles, voyages, etc.

Vêtements de travail fournis et prime d'entretien

Prime annuelle

- **Le profil recherché**

- Titulaire d'une formation dans le domaine de la pâtisserie (du CAP au BM)
- Minutie, précision et rigueur
- Organisation, rapidité et efficacité
- Esprit d'équipe et capacité à communiquer

- **Pour postuler**

Adressez votre CV et LM à candidature@vincentguerlais.com