**OFFRE D’EMPLOI : OUVRIER PÂTISSIER POLYVALENT (x2)**

**Entreprise :** MATYASY
**Lieu de travail :** Laboratoire de La Crau – 35 avenue du 8 mai 1945, 83260 La Crau

**Description du poste :**
Dans le cadre de notre développement, nous recrutons **deux ouvriers pâtissiers polyvalents** pour intégrer notre laboratoire de production basé à La Crau. Vous évoluerez au sein d’une maison reconnue pour son exigence, son savoir-faire artisanal et la qualité de ses produits.

**Missions principales :**

* Réalisation des différentes pâtes (sablée, feuilletée, pâte à choux, etc.)
* Fabrication et cuisson des biscuits (génoises, dacquoises, madeleines, etc.)
* Préparation des crèmes (pâtissière, mousseline, chantilly, ganache, etc.)
* Montage et finition de petits gâteaux, entremets, tartes, etc.
* Utilisation des poches à douille, moules et cercles
* Respect strict des fiches techniques et des normes d’hygiène (HACCP)
* Nettoyage et entretien du poste de travail
* Participation aux productions spéciales (fêtes, événements, commandes sur mesure)

**Profil recherché :**

* **Expérience obligatoire** en pâtisserie (minimum 2 ans en laboratoire ou boutique)
* Bonne maîtrise des bases de la pâtisserie artisanale
* Autonomie, rapidité d’exécution et rigueur
* Esprit d’équipe et sens de l’organisation
* Ponctualité et implication professionnelle indispensables

**Type de contrat :** à définir selon profil (CDI)
**Durée du travail :** Temps plein 35heures
**Rémunération :** selon expérience et niveau technique

**Pour postuler :**
Merci d’envoyer votre **CV et lettre de motivation** à l’adresse suivante :
📧 **marketing.matyasy@gmail.com**