



Recherche Pâtissier junior

Recherche Pâtissier junior ou Pâtissier responsable Macaron,

Nous recherchons un pâtissier diplômé d'un CAP ou Bac Pro aimant la rigueur du travail bien fait et ayant l'esprit de cohésion

Ouvrier Pâtissier débutant :

- Vous serez après 2 mois de formation autonome dans la réalisation de Macaron,
- Vous participerez à la production des entremets, cake, produit de goûté et glace.
- Vous êtes autonome dans la gestion des pesés,
- Vous êtes autonome dans la réalisation des pâtes.

Vos qualités sont la passion du métier, la joie et l'optimisme, la rigueur et le sens de l'organisation, la curiosité et la persévérance.

Vous aimez la production, l'optimisation, la méthode, et voulez vous lancer dans une expérience participative ? Vous aimez le challenge, et les nouveaux projets ?

Vous avez envie de participer – autres les taches de production – à des comités de pilotage thématique pour le développement de l'entreprise ?

Alors nous serions heureux de vous intégrer au sein de la Maison Bellanger. Une Maison qui défend les valeurs de l'Excellence, la Créativité, l'Authenticité, la Réactivité, la Loyauté et l'Esprit d'Equipe.

Vous intégrerez une équipe de 22 personnes dont 6 pâtissiers. Vous serez en formation continue en interne et en externe.



CONDITIONS :

Durée de travail hebdomadaire hors fêtes:
35h du mardi au vendredi (7h30 / 12h, 12h45 / 17h)

Congé:
7 à 8 semaines minimum avec au moins 6 semaines sur vacances scolaires

Salaire:
20 k€ brut selon

Prime intéressement :
1.5 à 2.5 fois un salaire mensuel.

Lieu:
Le mans (ville familiale, avec un immobilier peu cher et des infrastructures neuves. Paris 54min TGV, Rennes, Caen et Nantes 1h30 en voiture, Angers et Tours 1 h en voiture).

Merci de transmettre votre CV et lettre de motivation à

v.bellanger@chocolats-bellanger.com

ou nous contacter au

0243876222.

Plus d'information sur: <https://www.chocolats-bellanger.com/histoire-de-famille>