

Fiche de poste

Présentation et missions :

Un établissement recrute un/e Chef pâtissier (h/f). Le poste est à pourvoir en CDI Temps plein à Veigné.

- Préparer les desserts du restaurant
- Adapter ses desserts à la carte
- Dresser les assiettes de desserts
- Réceptionner et vérifier la qualité des livraisons
- Travail le dimanche et les jours fériés
- Mutuelle prise en charge à 100 %

Prérequis et profil :

- Expérience dans le domaine
- Pouvoir se rendre sur sur place
- Etre dynamique
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir l'esprit d'équipe

Informations complémentaires :

Durée hebdomadaire : 39H
Rémunération : 2479€

Où postuler ?

Mission Locale de Touraine - Espace Entreprise
espace.entreprise@mltouraine.com
02 47 70 52 64