

Baptiste
Poinot

Pâtissier(ière)(F/H)

Minimum CAP et/ou BEP

 **39H REPOS** samedi, dimanche et lundi midi, mardi midi, mercredi midi

 **Valence centre-ville** € de 1 800€ - 2 000€ net selon compétences (évolutif)



Épithèque
BAPTISTE POINOT

NOS VALEURS

C'est au travers d'une cuisine engagée & passionnée que Baptiste Poinot célèbre quotidiennement la vérité des ingrédients bruts de sa région, la puissance des saveurs & la quintessence de la nature, cœur de sa signature culinaire. Inspiré par une nature généreuse de la région & par ses rencontres avec des producteurs locaux tout aussi passionnés, le Chef propose une cuisine gastronomique originale & authentique, durable mais surprenante, engagée & bien vivante.



Gault & Millau 

POSTE RECHERCHÉ

Restaurant gastronomique, en sourcing local. Nous recherchons un(e) **pâtissier(ière) (H/F)** souhaitant évoluer vers la responsabilité d'un poste. Vous aurez la possibilité de vous exprimer pleinement auprès d'un chef étoilé qui assurera un suivi hebdomadaire et un accompagnement sur votre prise de poste. L'ambiance sera décontractée, le service et les mets très qualitatifs.

Cuisine gourmande rimera avec bonne humeur et convivialité. Nous souhaitons constituer une équipe soudée qui saura mettre son savoir-faire au service d'un lieu empreint de créativité, de gourmandise et de bienveillance.

Ponctuel(le), organisé(e), réactif(ve), autonome vous savez gérer les priorités et vous êtes force de proposition. Vous êtes reconnu(e) pour votre esprit d'équipe et pour votre créativité.

Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

- **CONTRAT** : CDI - 39heures
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : 1 an en gastronomie serait un +
- **LOCALISATION** : Valence (centre-ville)
- **FORMATION** : CAP, BEP ou formations équivalentes pâtissier
- **SALAIRE** : Mensuel net 1 800€ - 2 000€ net selon compétences (évolutif)
- **PRISE DE POSTE** : immédiatement

VOS MISSIONS

Au sein de notre établissement situé en centre-Ville de Valence, vous serez seul(e) responsable des desserts et autonome dans leur réalisation au sein d'une équipe de cuisine soudée et polyvalente.

- Création de desserts
- Réaliser votre liste de commandes
- Élaborer les préparations culinaires sucrées et assurer leur fabrication, en collaboration avec le chef de cuisine
- Dresser les assiettes
- Contrôler et effectuer la mise en place et le nettoyage du matériel de sa partie
- Veiller au respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Assurer un service de qualité
- Projeter à tout moment une attitude positive
- Travailler en équipe et communiquer positivement avec tes collègues

CONTACT

Merci de nous appeler directement et de nous faire part de votre CV par E-mail.

Téléphone : 06.77.17.59.90

E-mail : poinotbaptiste@gmail.com