



Poste : Pâtissier en alternance H/F

Entreprise : Pâtissier en alternance H/F

Ecole :

Domaine : Restauration et métiers de bouche

Type de contrat : Contrat d'apprentissage

Niveau : Niveau 3 (CAP, BEP)

Niveau 4 (Bac, Bac pro)

Lieu de travail : 2 avenue Charles de gaulle SAINT GENIS LAVAL, 69230 France

Nombre de poste : 1

Descriptif de la mission :

Transformer et commander les produits de votre marché. Vous connaissez le positionnement de votre marché et mettez en œuvre les recettes / process de transformation de vos produits. Vous êtes polyvalent à tous les postes de fabrication avec un haut niveau de professionnalisme et êtes capable d'évaluer la qualité et la fraîcheur des produits et d'écarter les produits non-conformes.

Contribuer à la bonne organisation de la production dans le respect des règles d'hygiène. Vous veillez à la bonne tenue de l'espace de travail (propreté, rangement, entretien du matériel) et au respect des règles de sécurité alimentaire. Enfin, vous étalez la fabrication afin de garantir la fraîcheur des produits et de répondre à l'objectif de zéro rupture.

Mettre en valeur vos pâtisseries et fidéliser vos clients. Vous approvisionnez et mettez en avant vos produits, dans le respect des règles d'implantation et de merchandising. Vous veillez à la mise en valeur de vos produits, dans le but d'attirer et fidéliser vos clients. Vous conseillez et répondez aux attentes de ces derniers.

Compétences attendues :

En formation de type CAP, BP, Bac pro dans le domaine de la boulangerie/ pâtisserie. Vous avez une appétence pour les produits qui font partie de la boulangerie.