



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-patisserie-f-h-16>

CHEF PÂTISSIER F/H

Description

Missions :

Dans le cadre du développement de l'entreprise, au sein du laboratoire, sous la responsabilité du Directeur, accompagné(e) de votre équipe, vous effectuez en toute autonomie :

- Gestion des coûts et des stocks, effectuer les commandes, les inventaires.
- Management d'une équipe de 2 pâtisseries
- Réalisation des recettes de base comme de la crème pâtissière, différents types de pâtes, des sauces et des coulis.
- Réalisation des desserts classiques et plus élaborés.
- Dressage des desserts, Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualifications

Profil:

De formation en pâtisserie, vous avez déjà occupé un poste similaire. Compétences en chocolaterie demandées. Expérience dans le management obligatoire

Passionné(e), vous avez un esprit créatif et artistique pour être capable d'innover.

Vous disposez d'un bon relationnel et d'une bonne capacité à fédérer une équipe

Poste à pourvoir dès que possible

41h -Travail le matin (5h-12h) -un jour de repos hebdomadaire

Organisme employeur
CORSE RECRUTEMENT

Type de poste
Temps plein

Secteur
CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste
France

Date de publication
4 mars 2026 à 12:02

Valide jusqu'au
26.03.2026