



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-pâtissier-f-h-6>

chef pâtissier F/H

Description

- Production & qualité
- Concevoir, élaborer et superviser les recettes de pâtisseries, viennoiseries, entremets, pièces montées etc.
- Assurer la constance de la qualité des produits (goût, texture, présentation)
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, surfaces, stockage, chaîne du froid, etc.)
- Contrôler les matières premières : sélection, réception, stockage (inspection qualité, fraîcheur, conformité)
- Gérer les pertes, le gaspillage, faire des ajustements pour rentabiliser
- Organisation & planification
- Planifier la production selon les commandes, prévoir les quantités, anticiper les volumes (journées de forte demande, fêtes, etc.)
- Organiser les tournées de production (qui fait quoi, quand) pour optimiser les délais et la rentabilité
- Gérer les plannings de l'équipe pâtisserie (répartition des tâches, congés, remplacements)
- Assurer la maintenance des équipements, veiller à leur bon état de fonctionnement
- Management d'équipe
- Innovation & développement
- Créer et tester de nouvelles recettes ou déclinaisons selon les saisons, les demandes clients, les tendances du marché
- Adapter les produits existants (ex : version sans gluten, végétalienne, bio, etc.) si nécessaire
- Innover sur le plan de la présentation, packaging ou conditionnement pour se différencier
- Gestion des coûts & rentabilité non
- Calculer les coûts de revient (ingrédients, main-d'oeuvre, temps de production) et fixer les prix en conséquence
- Optimiser les achats (négociation fournisseur, sourcing matières premières)
- Veiller à la maîtrise des marges
- Gérer le budget pâtisserie (ingrédients, fournitures, investissements éventuels)
- Hygiène, sécurité, réglementation
- Assurer la conformité aux normes de sécurité alimentaire, HACCP, etc.
- Veiller aux conditions de travail sécurisées (machines, produits chimiques nettoyage, etc.)
- Maintenir la propreté du laboratoire, des outils, des surfaces, des vêtements professionnels

Organisme employeur

Mercato de l'emploi

Type de poste

Temps plein

Secteur

TRAITEMENT DE DONNÉES,
HÉBERGEMENT ET ACTIVITÉS
CONNEXES

Lieu du poste

13005, AUBAGNE, AUBAGNE,
France

Salaire de base

45000 € - **Salaire de base**
50000 €

Date de publication

26 octobre 2025 à 12:03

Valide jusqu'au

25.11.2025

- Relation avec les autres services / clients
- Travailler en lien avec les équipes de vente, marketing, éventuellement service traiteur ou événementiel
- Prendre en compte les retours clients pour ajuster les produits
- Collaborer avec la direction pour les orientations stratégiques (lancement d'un nouveau produit, positionnement, etc.)
- Gestion administrative
- Tenir à jour les commandes de matières premières, les coûts, les stocks
- Gérer les indicateurs de performance (taux de rebut, rendement, productivité, respect du budget)
- Éventuellement suivre les normes légales ou audits pour la conformité.

Qualifications

Pour le poste de Chef Pâtissier H/F, nous recherchons un professionnel passionné par la pâtisserie, avec une solide expérience d'au moins 6 ans dans un environnement de cuisine dynamique et exigeant. Le candidat idéal sera capable de créer des desserts innovants et de haute qualité, tout en respectant les standards élevés de présentation et de goût.

Une maîtrise des techniques pâtisseries classiques et modernes est essentielle. Le Chef Pâtissier devra être à l'aise avec la réalisation de divers types de pâtisseries, que ce soit des gâteaux, des tartes, des viennoiseries ou des entremets. Une connaissance approfondie des produits et des techniques de décoration reste un atout majeur pour offrir une expérience visuelle et gustative unique aux clients.

Le profil recherché devra également démontrer de solides compétences en gestion de l'équipe en cuisine, en coordonnant efficacement les tâches au sein du département pâtisserie. Une bonne communication et un esprit d'équipe sont cruciaux pour encourager une ambiance positive et collaborative.

De plus, nous attendons du candidat qu'il soit force de proposition, capable d'innover et de suivre les tendances actuelles du secteur, tout en adaptant les recettes et les techniques en fonction des exigences de la clientèle. Une attention particulière sera portée aux détails, que ce soit dans la préparation des recettes, le respect des normes d'hygiène ou la présentation finale des plats.

Une sensibilité aux produits de saison et aux circuits courts sera très appréciée, reflétant un engagement envers une pâtisserie durable et responsable. Enfin, le Chef Pâtissier devra faire preuve d'une grande créativité, tout en étant rigoureux et organisé dans son travail, afin d'assurer un service à la hauteur des attentes des clients.

En résumé, le candidat idéal alliera passion, compétence technique, leadership et créativité, prêt à relever les défis d'un environnement pâtissier en constante évolution.