

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : PÂTISSIER(E) - (H/F)

TYPE DE CONTRAT :

- Contrat saisonnier
- 39h / semaine
- 2 jours de congés sem.

BON À SAVOIR :

- Mutuelle d'entreprise (50%)
- Repas proposés sur site (optionnels)

Postuler : direction@rochecotte.fr - Contact : Carla Brosset

Missions en collaboration avec la brigade et le chef de la pâtisserie :

- Élaboration des desserts à la carte selon fiches techniques définies
- Conception et cuissons des viennoiseries et gâteaux pour les petits-déjeuners
- Garantir la régularité et la qualité des productions
- Suivi et compte rendu des stocks et besoins au chef
- Veille à la bonne utilisation du matériel et signaler tout dysfonctionnement.

Hygiène et sécurité :

- Veille au bon fonctionnement de l'application Kookalert (relevés températures)
- Étiquetage des denrées alimentaires- suivi des DLC
- Application stricte des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Maintenir un poste de travail propre, organisé et fonctionnel

Travail en équipe :

Participer à la dynamique d'équipe, à la transmission des savoir-faire et au bon climat de travail.

Compétences :

- Maîtrise des cuissons
- Capacités organisationnelles
- Sens du détail

Formation & expérience :

- Formation : Hygiène HACCP
- Formation en pâtisserie (CAP, BEP, Bac Pro ou équivalent)
- Expérience d'au moins 2 ans dans un poste similaire souhaitée

Qualités :

- Esprit d'équipe
- Autonomie
- Ponctualité

Outils :

- Google Sheet (planning des réservations restaurant)
- Kookalert (suivi température des frigos et chambres négatives)