

Riferimento EURES Francia n° 072VRBV

Mansione PATISSIER Pâtissier / Pâtissière

84 - ST SATURNIN LES AVIGNON Actualisé le 26 juin 2018 - offre n° 072VRBV

Préparation des entremets et des "salés" en équipe au sein d'une boulangerie pâtisserie artisanale.

Type de contrat:

Contrat à durée indéterminée

39H Horaires normaux

Salaire

Salaire : Mensuel de 1750.00 Euros à 2300.00 Euros sur 12 mois

Profil souhaité:

Expérience

- 3 ans

Savoirs et savoir-faire

- Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat Cette compétence est indispensable
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries Cette compétence est indispensable
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires Cette compétence est indispensable
- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits Cette compétence est indispensable
- Entretenir un espace de vente Savoir-être professionnels
- Travail en équipe
- Sens de l'organisation
- Rigueur

Formations

- CAP, BEP ou équivalent Pâtisserie - Pas de commentaire formation Cette formation est indispensable
- Pas de libelle niveau de formation Information non communiquée - Pas de commentaire formation

Informations complémentaires

- Secteur d'activité : Activités des sièges sociaux

Entreprise BOULANGERIE AUTHENTIQUE

envoyer un CV et une lettre de motivation en français à

jdupuy.aulevainnaturel@hotmail.fr et cc eures@afolmet.it

SedeFRANCIATitoloCAP,BEP o equivalente

PasticcereAzienda Tel Fax Email:jdupuy.aulevainnaturel@hotmail.it
[il.fr et cc eures@afolmet.it](mailto:jdupuy.aulevainnaturel@hotmail.it)Indirizzo Scadenza:31/08/2018