

## Pâtissier F/H



### Votre formation

- CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante Production culinaire + mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet de maîtrise Pâtisserie

### Vos missions

- Vous concevez et élaborez les desserts de la carte en collaboration avec le chef de cuisine.
- Vous participez au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.
- Vous réalisez la préparation des pâtes salées, sucrées, des pâtisseries et entremets et autres desserts de la carte.
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité.

### Vos qualités

- Vous êtes passionné par la pâtisserie.
- Vous êtes organisé et soigneux.
- Vous savez être créatif et rigoureux.
- Vous avez le goût de la décoration.
- Vous aimez le travail en équipe.

### Vos perspectives d'évolution

- Chef de partie
- Chef pâtissier

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

