

Traiteur de Paris

Commis Pâtissier R&D (H/F)

ENTREPRISE :

Traiteur de Paris, (2 ateliers de production, 350 salariés) spécialisé dans la fabrication de pâtisseries fines surgelées premium et produits traiteur à destination des professionnels de la restauration en France et à l'international, recrute pour son laboratoire Recherche & Développement, basé à Rennes, **un Commis Pâtissier (H/F) en CDI.**

Cette embauche s'inscrit dans la réorganisation du pôle Recherche & Développement de l'entreprise qui connaît une croissance de son activité, notamment à l'international. Il s'agit d'une création de poste

Vous aimez les challenges et les produits de qualité, ce poste est pour vous !

POSTE :

Au sein d'un service innovation dynamique, vous êtes rattaché(e) au Chef Pâtissier, responsable du laboratoire.

Vous serez en charge d'accompagner les équipes dans la création et la réalisation des produits avant son industrialisation.

Vos missions seront de :

- Réaliser des préparations à partir de recettes (fiches techniques)
- Respecter des consignes de fabrication communiquée par votre chef
- Maitriser et respecter les règles et bonnes pratiques d'hygiène.
- Assurer un rangement rigoureux des matières premières et des emballages
- Respecter le roulement des marchandises en application des règles (FIFO),

Poste à pouvoir au 1^{er} septembre 2019

PROFIL :

Niveau de formation requis : CAP/BEP

Débutant(e) accepté(e). Expérience en pâtisserie boutique ou hôtellerie restauration serait un plus.

Vous êtes reconnu(e) pour votre sens de l'organisation, votre rigueur, votre application dans le réalisé.

Vous êtes animé (e) par la passion des produits et par la qualité des matières 1ères.

**Ce poste est pour vous !
Rejoignez-nous !**

CONTACT :

Traiteur de Paris

A l'attention de D. PELLEGRINI

276 Rue Châteaugiron

CS 36331

35063 RENNES

OU

dpellegrini@traiteurdeparis.com