

## **Titre : Pâtissier (H/F) - Boutique Artisanale Haut de Gamme**

Notre pâtisserie fine, reconnue pour l'excellence de ses produits, recherche un Pâtissier passionné et minutieux pour compléter sa brigade.

### **Vos missions :**

- Fabrication quotidienne de la gamme de pâtisseries : entremets, petits gâteaux, tartes de saison, macarons.
- Maîtrise des bases : pâtes (feuilletée, sablée, choux), crèmes, mousses, biscuits.
- Réalisation des montages et des finitions avec un grand souci du détail (glaçage miroir, décor chocolat, pochage).
- Participation à la création des nouvelles collections.
- Respect des fiches techniques, des règles d'hygiène (HACCP) et de l'organisation du laboratoire.

### **Profil :**

- Titulaire d'un CAP ou BTM Pâtissier.
- Expérience réussie en pâtisserie artisanale ou restauration de qualité.
- Vous êtes rigoureux, organisé et avez un sens aigu de l'esthétique.
- Vous aimez le travail en équipe et avez à cœur de produire de la qualité constante.