

# Hôtel du Parc

RESTAURANT *La Cotriade*

## **Pâtissier / Pâtissière de restaurant– CDI – 35h / semaine – Perros Guirec**

Restaurant traditionnel labellisé Maître Restaurateur. Travaillant des produits frais et locaux et plus particulièrement les produits de la mer. Carte courte, 40 couverts maxi par service, horaires de travail facilitant la vie personnelle. Nous recherchons des personnes qui aiment le travail en équipe et passionnées par leur métier qui ont pour objectif la satisfaction clientèle.

### Description de l'offre :

Sous la supervision du Chef, vous aurez pour missions :

- la création de la carte des dessert
- la gestion et l'envoi des préparations culinaires
- la gestion des stocks et la préparation des commandes.

Vos points forts : vous êtes autonome, minutieux(se), et maîtrisez parfaitement les normes HACCP. Vous êtes qualifié(e) d'un Bac Professionnel ou d'un BTS ou Mention complémentaire pâtisserie. Vous travaillerez sur une base de 35h00 par semaine avec 2 jours de congés et vous bénéficierez d'une mutuelle d'entreprise. Notre établissement est équipé d'une pointeuse. Rejoignez une équipe stable, travaillant dans un environnement de qualité.

### Compétence(s) du poste :

Doser des ingrédients culinaires  
Dresser des plats pour le service  
Entretien un outil ou matériel  
Entretien un poste de travail  
Mettre en marche des équipements de cuisine  
Mélanger des produits et ingrédients culinaires  
Préparer un plan de travail

Expérience : Débutant accepté - si qualifié

Formation : CAP, BEP et équivalents Pâtisserie Exigé

OU Bac ou équivalent Cuisine Exigé

Salaire indicatif : 1500 Euros net (+heures suppl payées chaque fin de mois, repas inclus)

### **Enseigne de l'employeur :**

RESTAURANT La Cotriade  
Mr ROUSSEL Charly  
[contact@hotel-duparc-perros.com](mailto:contact@hotel-duparc-perros.com)