



Le Groupe Gourmand recherche un Pâtissier Qualifié (H/F)

Mission principale :

- Prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sous l'autorité du Chef Pâtissier.

Activités principales :

- Mettre en place la pâte à choux
- Réaliser la sortie des produits (selon bon de commande)
- Organiser et planifier les transitions
- Procéder au remplissage des pâtisseries (chouquettes, éclairs, etc...)
- Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage...)
- Aider dans l'emballage des produits
- Entretenir et nettoyer le poste de travail et les équipements

Profil souhaité :

- Un diplôme de CAP/BEP à Bac en pâtisserie et/ou une expérience sur un poste similaire exigée
- Assiduité, ponctualité, rigueur, travail en équipe
- Permis B exigé

Type de contrat :

CDI à pourvoir immédiatement sur Nouméa
Horaire en continu

**Une lettre de motivation accompagnée d'un C.V. sont à déposer avant le 29 février 2024
(c.bertrand@groupepdang.nc et romain.santais@groupegourmand.nc) ou BP 31296 - 98895 NOUMEA
CEDEX.**