

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



L'Hôtel Restaurant La Butte est une entreprise familiale créée en 1952. Nous avons à cœur d'être une société accueillante et engagée autant socialement qu'écologiquement auprès de nos collaborateurs comme de nos clients. Nous valorisons la qualité de service, le talent, l'innovation et la progression de vos compétences.

PATISSIER AU FOURNIL DE LA BUTTE

CDI

39 heures hebdomadaires

2 jours de repos fixes consécutifs

Travail en journée, horaires en continu

Prise de poste immédiate

POSTE

Sous la responsabilité du chef de secteur,

- Assurer la production et sa gestion
- Assurer la gestion des stocks
- Assurer la propreté des locaux
- Accueillir et servir la clientèle
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Connaître les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité
- Connaître les règles de gestion des stocks et les conditions de stockage des produits alimentaires
- Calculs, pesées de recettes et unités de mesures
- Connaître l'environnement de travail (matériel, matières premières, lieux de stockage, conditionnement)
- Connaître les normes de présentation et mise en valeur des produits

liste de missions non exhaustive

PROFIL RECHERCHE

Idéalement une expérience de 2 ans sur un poste similaire

Sens de l'accueil et du service et du contact

Organisé(e), méthodique et rigoureux(se), vous aimez travailler en équipe et vous savez garder votre calme lors des moments de pression

Etre dynamique et créatif(ve)

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labutte.fr