



## PÂTISSIER H/F

### **NOUS RECRUTONS TROIS PATISSIERS AU SEIN DE NOTRE LABORATOIRE DE PRODUCTION**

Sous la direction du chef de poste et du responsable de production, participez au renouveau d'une Maison artisanale de haute pâtisserie, créée en 1910 à Bruxelles, fournisseur de la Cour de Belgique.

### **MISSIONS PRINCIPALES**

Vous aurez pour missions principales :

- Participer à l'élaboration de l'ensemble de la production (mise en place et transformation des produits)
- Assister le chef de poste dans ses réalisations
- Veiller au respect des standards, des procédures et aux normes d'hygiène HACCP en vigueur en sein de notre maison
- Entretien des postes de travail et le matériel

### **PROFIL RECHERCHÉ**

- Diplôme(s) :
  - Diplôme de Pâtisserie/Boulangerie
  - CAP Pâtissier ou BAC Pro Pâtissier
  - BTM Pâtissier (serait un plus)
  -
- Expérience significative d'au moins 2 ans dans la fonction (stage/alternance compris).
- Rigueur, organisation, écoute et sens de la hiérarchie sont des qualités indispensables requises pour ce poste
- Passionné par le métier

### **INFORMATIONS**

Poste à pourvoir immédiatement à Bruxelles.

38h / Semaine - Temps Plein - Rémunération fonction du profil et de l'expérience

Contact : Envoyez CV + LM à l'adresse suivante : [audrey.lefevre@wittamer.com](mailto:audrey.lefevre@wittamer.com)