CHEF DE PARTIE PATISSERIE

RESTAURANT « LE CAIRN »

Transmettre votre candidature à : direction@hotel-celtique.com

Le Celtique, hôtel, restaurants & spa, du groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS, a fait peau neuve pendant sa période de fermeture.

Le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS est un groupe familial, regroupant une dizaine d'établissements hôteliers haut de gamme. La collection Beautiful Life Hotels se distingue par des maisons au passé riche, situées dans des lieux d'exception au charme unique et dont l'ADN reste invariablement la passion de l'accueil et la garantie d'offrir un séjour inoubliable à ses hôtes.

Chez Beautiful Life hôtels, on transforme l'expérience client en enchantement. Notre souhait ? surprendre le client et à aller au-delà de ses attentes.

Nous recherchons un(e) **chef de partie pâtisserie** pour notre **restaurant au sein** du celtique****.
Vous êtes responsable de la partie pâtisserie, vous confectionnez les desserts, entremets, biscuits, mousses, et bases sucrées, vous savez également les rendre attractifs par une décoration travaillée, correspondant au niveau qualitatif attendu.

DETAILS DU POSTE

- 39 heures par semaine
- Planning Tournant
- Deux jours de repos par semaine
- Poste à pourvoir dès que possible

MISSIONS ET OBJECTIFS

Approvisionnement et stockage

- Prévoir les besoins en denrées et établir les bons de commande
- Réceptionner et stocker les produits
- Établir un référencement des fournisseurs

Production

- Décorer des productions
- Élaborer de nouvelles préparations
- Goûter, vérifier et rectifier les productions
- Préparer des garnitures et sauces
- Réaliser des pâtes et appareils
- Réalisation de préparations glacées
- Utiliser des produits semi-élaborés
- Pratiquer différents modes de cuisson
- Utiliser les techniques, matériels et équipements spécifiques à chaque type de production

Distribution

- Informer le responsable du service en salle sur les productions spécifiques du jour
- Dresser les préparations
- Répondre rapidement aux annonces et aux commandes

Contrôle

- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Conditionner les produits à conserver

- Contrôler la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Vérifier régulièrement les températures de stockage

PROFIL RECHERCHE

- Diplôme en hôtellerie restauration
- Expérience confirmée exigée en tant que commis pâtissier, demi-chef de partie ou chef de partie dans des établissements similaires

Vous aimez plus que tout créer l'enchantement des clients grâce à votre travail ?

Alors vous êtes notre futur(e) Collaborateur Beautiful Life

Envoyez directement votre candidature à direction@hotel-celtique.com