



## La Mère Germaine – 1 étoile Michelin recrute ...

### **Chef de partie pâtisserie (H/F)**

#### **DESCRIPTIF DE L'OFFRE**

Dans notre établissement référencé au Guide Michelin 1\* et sous la responsabilité du Chef exécutif, Julien Richard et du Chef Pâtissier, vous intégrerez une équipe dynamique et passionnée afin de participer au développement et à la renommée des établissements de la Mère Germaine.

Vous serez amené à travailler pour la Mère Germaine 1\* et le Comptoir de la Mère Germain.

#### **VOS MISSIONS**

- Elaborer les productions, les desserts des différentes offres en collaboration avec les chefs
- Anticiper les productions et dresser ses listes de commandes en fonction de l'activité
- Etre source de propositions et faire preuve d'autonomie
- Contrôler et effectuer la mise en place
- Dresser pour l'envoi et assurer la bonne présentation des desserts
- Maîtrise des règles d'Hygiène en restauration (HACCP) et veiller à la propreté des espaces de travail et de stockage

#### **PROFIL RECHERCHÉ**

- Candidat qui souhaite s'inscrire sur le moyen à long terme (poste en CDI exclusivement)
- Expérience gastronomique souhaitée
- Chef de partie junior souhaitant évoluer sur un poste de chef de partie
- Capacité d'adaptation
- Rigueur
- Réactivité
- Travail en équipe
- Diplôme en restauration souhaité

#### **CONDITIONS DE TRAVAIL**

- Poste en CDI exclusivement
- Horaires en coupure
- Rémunération en fonction de votre profil et de votre expérience
- 2 jours de repos par semaine
- Mutuelle d'entreprise

Vous vous sentez créatif et passionné par votre métier ? N'hésitez plus, rejoignez-nous et participez à notre aventure humaine et professionnelle !

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à [recrutementcuisine.mg@gmail.com](mailto:recrutementcuisine.mg@gmail.com)