



Alternant(e) Pâtissier(e) F/H

ELIOR RESTAURATION FRANCE

Présentation de l'entreprise et du Groupe

Depuis plus de 25 ans, nous anticipons les évolutions de notre métier, en devançant les attentes et les besoins des enfants, élèves, étudiants, travailleurs, patients et résidents...

Au menu : plus d'information, de qualité, de proximité, de choix, de flexibilité, de durabilité...

Convaincus que la satisfaction de nos convives est le fruit de l'engagement de nos collaborateurs à toujours faire mieux, nous aurons à cœur de vous porter une attention particulière et d'être à l'écoute de vos ambitions, à chaque étape de votre carrière.

Comme nos 24 500 collaborateurs, venez exprimer votre passion du service et du « faire plaisir » dans une entreprise qui vous donne tous les moyens d'évoluer et de réussir !

Description de la mission

Rattaché(e) au Chef gérant, ou au Chef de cuisine, le pâtissier assure la production et la distribution des desserts, participe à l'élaboration de la carte des desserts.

Vos missions couvrent 3 domaines :

- Approvisionnement et stockage :
 - Vous prévoyez les besoins de denrées,
 - Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité.

- Organisation du travail et de la production :
 - Vous réalisez des pâtes et appareils ainsi que des préparations glacées,
 - Vous pratiquez différents mode de cuisson,
 - Vous dressez les produits que vous préparez,
 - Vous contrôlez la netteté des présentations.

- Service et vente :
 - Vous accueillez le client-consommateur,
 - Vous orientez et conseillez le client dans son choix en vue de le satisfaire,
 - Vous servez le client,
 - Vous veillez au réapprovisionnement et à l'entretien régulier des produits (vitrines / buffets etc).

Profil

Alternance CAP ou BEP Cuisine / Bac Pro Cuisine

Localisation : Toulouse (HAUTE-GARONNE 31) et départements Limitrophes