

RECHERCHE

Patissière.e Cake design



Le poste

Contrat en CDI • 35 heures • Salaire à déterminer

Prise de poste : mars/avril 2020

Chez Bogato, une grande petite pâtisserie

Depuis 2009, Chez Bogato est une pâtisserie créative, spécialisée dans les gros gâteaux événementiels et sur-mesure pour les marques et les particuliers, basée exclusivement à Paris.

Nous sommes aujourd'hui une équipe de 10 femmes créatives, dynamiques, sympathiques et gourmandes ! Si pour travailler Chez Bogato il faut bien sûr aimer la pâtisserie, les gens et la fête, il faut aussi viser l'excellence, savoir travailler en équipe et aimer relever des défis. Nous attendons de notre équipe de l'autonomie, une grande polyvalence et l'envie de participer aux nouveaux projets / challenges !

En 2020, Chez Bogato prend un nouvel élan avec l'ouverture de 2 nouveaux points de vente : un Sweet Corner à La Samaritaine et une nouvelle boutique-atelier au cœur du Marais.



Compétences requises pour ce poste

- Expérience professionnelle de 1 an minimum en cake design.
- Expérience professionnelle de 1 an minimum en pâtisserie.
- Maîtrise des différentes techniques de décoration : Glaçages et couverture des gâteaux, structure de gâteaux à étages, sculpture en volume, modelage, dessin au cornet, décors à la poche, travail des fleurs et tout autre spécialité.
- Aisance en dessin, sens des couleurs, et notions sur Illustrator.
- Organisation et rationalisation du travail, précision, rapidité et régularité d'exécution.
- Le petit plus : book de réalisations abouties.

QUALITÉS : Créativité / Rigueur / Précision / Adaptabilité / Réactivité face à l'imprévu

Vos missions

- Encadré.e par notre Cheffe Décor et dans l'esprit de Chez Bogato
- Réalisation des montages et décors de pâtisseries à la carte ou sur-mesure : gâteaux de fêtes, cupcakes, cake pops, wedding cakes.
- Création et réalisation de sablés décorés, décor en glace royale, au pinceau, ou gravés.
- Mise en place et finition des pâtisseries boutiques
- Décors en pâte d'amande, pâte à sucre, pochage et masquage en crème, modelages, écritures et décors au cornet.
- Propositions créatives et techniques
- Formation et accompagnement des équipes dans les tâches de décor
- Nettoyage et maintien en état de propreté et d'hygiène du plan de travail des outils et des locaux

Si cette annonce vous met l'eau à la bouche : **CAROLINE.ODYE@CHEZBOGATO.FR**

