



RECHERCHE

Pâtissier.e Confirmé.e

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

CAP de pâtisserie avec expérience de 2/3 ans minimum en production ou mention complémentaire ou BM
QUALITÉS : Concentration / rapidité / rigueur / organisation / capacité d'adaptation.

Vos missions

- Fabrication de bases, biscuits, préparations et cuissons selon les fiches techniques.
- Réalisation de montage, de décors et finitions selon les créations Bogato.
- Chargée de production d'un sous-secteur à définir : pâtisseries fraîches boutique / biscuiterie / sablés décorés / gâteaux à la carte...
- Suppléer les cheffes de labo dans leurs missions de production, organisation, accompagnement des équipes.
- Respect des procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Stockage, étiquetage, emballage des productions.
- Réception et stockage des marchandises.
- Nettoyage et maintien en état de propreté et d'hygiène du plan de travail, des outils et des locaux.

CONTACT : CONTACT@CHEZBOGATO.FR

