



RECHERCHE

Pâtissier.e commis

Le poste

Contrat en CDI • 35 heures ou Extra ou Alternant

Prise de poste : À PARTIR DE JUIN 2022 OU POUR SEPTEMBRE 2022

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 15 personnes 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 2021, Chez Bogato a pris un nouvel élan en ouvrant sa Pâtisserie-Boutique-Atelier au cœur du Marais et en 2022 nous ouvrirons un nouvel espace « Coffee shop » à la même adresse.

Avec la reprise de la fête et le retour des touristes, nous avons de beaux objectifs et souhaitons construire une équipe dynamique et réactive en intégrant des profils qui ont envie de monter !

Compétences requises pour ce poste

CAP de pâtisserie en alternance ou CAP de pâtisserie avec expérience de 6 mois minimum en production

QUALITÉS : Concentration / rapidité / rigueur / organisation / capacité d'adaptation.

Vos missions

- Fabrication de bases, biscuits, montage, finitions, et autres préparations en respectant les fiches techniques.
- Cuissons
- 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 : LABOCHEZBOGATO@GMAIL.COM

