

RECHERCHE UN/UNE
Pâtissier.e / Tourier.e

Le poste Contrat en CDI • Salaire à déterminer
À PARTIR DE MAI 2025

Chez Bogato, une grande petite pâtisserie

Depuis 2009, Chez Bogato est une pâtisserie créative et festive, spécialisée dans les 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 !

Depuis 2022, nous avons ouvert à la même adresse le Café Bogato : un coffee shop parisien proposant des viennoiseries faites maison tous les jours et une offre pour le déjeuner (tartes feuilletées, tourtes, sandwiches avec brioche maison, cookies, gâteaux ...).

Notre labo est également situé à la même adresse, au 5 rue Saint Merri - Paris IV Le Marais.

Vos Missions

Être la/le responsable de l'ensemble des fabrications sucrées et salées du Café Bogato.

- Fabrication de la viennoiserie, brioches, feuilletages pour le Café Bogato selon nos recettes.
- Fabrication de gâteaux de voyages, biscuits, montage, finitions et autres préparations en respectant les fiches techniques.
- Fabrication des préparations salées du Café Bogato (tourte, quiche, brioches, soupes, sauces, mises en place...)
- Cuissons
- Respect des procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Stockage, étiquetage, emballage des productions.
- Gestion des commandes de matières première en lien avec l'équipe Café et la direction.
- Nettoyage et maintien en état de propreté et d'hygiène du plan de travail, des outils et des locaux.

Qualification requis pour postuler

- CAP de pâtisserie et/ou boulangerie en alternance ou CAP de pâtisserie et / ou boulangerie avec expérience de 6 mois minimum en production.

Principales qualités

- Organisation / polyvalence / rigueur / capacité d'adaptation / dynamisme / bon relationnel
- Nous attendons une personne à l'aise et efficace dans les métiers de la pâtisserie et de la viennoiserie et qui aime la cuisine.
- Nous attendons quelqu'un d'impliqué, force de proposition et qui a envie de co-imaginer avec nous la carte de notre coffee shop !
- Il faut aussi aimer travailler en équipe. Vous serez en permanence en lien avec notre équipe de pâtissières au Labo ainsi qu'avec l'équipe au Café afin que tout soit bien coordonné.

Si cette annonce vous met l'eau à la bouche, envoyez-nous vite un mail à

ANAIS.OLMER@CHEZBOGATO.FR

