

Intitulé : Chef pâtissier
Lieu : Les Bains De Spa
Adresse : Place Royale 2, 4900 Spa
Département : Food & Beverage
Type de contrat : CDD – Temps plein

Missions principales

Le Chef Pâtissier est responsable de la création, de la production et de la présentation des desserts et viennoiseries au sein de l'établissement. Il veille à l'application des standards de qualité, d'hygiène et de présentation, tout en gérant son équipe et les ressources mises à disposition.

Création et production

- Concevoir des recettes innovantes en tenant compte des tendances culinaires et des attentes des clients.
- Réaliser des desserts, viennoiseries et autres produits de pâtisserie pour les différents points de vente (restaurants, room service, événements).
- Garantir une présentation soignée et attractive des produits.
- Collaborer avec le Chef Exécutif pour développer les cartes et menus.

Gestion des équipes

- Encadrer, former et motiver les équipes de pâtisserie.
- Planifier les tâches et établir les plannings en fonction des besoins.
- Transmettre le savoir-faire et veiller à la montée en compétences des membres de l'équipe.

Gestion des ressources

- Superviser les stocks et les approvisionnements en matières premières (farine, chocolat, fruits, etc.).
- Contrôler la qualité des ingrédients et optimiser les coûts.
- Assurer le respect des normes HACCP et des procédures de sécurité alimentaire.

Veille et innovation

- Suivre les tendances en pâtisserie pour proposer des créations originales et à la pointe.
- Participer à des compétitions, ateliers ou événements culinaires pour représenter l'établissement.

- Intégrer des techniques et matériaux modernes dans les processus de production.

Profil recherché

Formation et expérience

- Diplôme en pâtisserie
- Expérience significative (5 ans minimum) à un poste similaire, de préférence dans un hôtel ou restaurant haut de gamme.

Compétences

- Maîtrise des techniques de pâtisserie traditionnelle et moderne.
- Créativité et sens artistique.
- Compétences en gestion d'équipe et leadership.
- Excellente organisation et gestion du temps.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualités personnelles

- Passion pour la pâtisserie et sens du détail.
- Esprit d'équipe et excellent relationnel.
- Capacité à travailler sous pression et à respecter les délais.
- Goût pour l'innovation et l'expérimentation.

Avantages

- Avantages : chèques repas