

Pâtissier

Le Sanglier des Ardennes, avec à sa tête le Chef Wout Bru, recrute actuellement un Chef de partie pâtissier, pour renforcer son équipe avec un excellent savoir-être et savoir-faire.

Vous êtes passionné(e) par une cuisine gourmande et raffinée.

Notre restaurant sera un formidable challenge pour vous, alors rejoignez notre équipe !

Le chef de partie pâtisserie est responsable de la réalisation et de la présentation de l'ensemble de la carte des desserts du restaurant et du service banquets.

Votre mission :

Vos principales missions et responsabilités seront :

- Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production.
- Assurer de façon autonome la production des desserts conformément aux fiches techniques.
- Veiller à la présentation et à la qualité.
- Effectuer l'envoi des desserts dans le délai souhaité par le client.
- Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des pâtisseries.

Qualifications et compétences

Votre profil :

- Vous possédez une expérience pertinente de plusieurs années comme ---Chef de cuisine ou second dans un restaurant gastronomique.
- De formation hôtelière, nous recherchons des profils respectueux, passionnés par leur métier et exigeant sur la qualité de leur travail.
- Vous saurez vous intégrer dans la brigade par votre esprit d'équipe, votre stabilité et votre implication.
- Vous êtes innovant et attentif à la satisfaction et au bien-être des clients pour leur faire vivre une expérience unique.
- Vous êtes méticuleux avec un sens accru des détails.
- Vous êtes positif et vous êtes doté d'un important sens des responsabilités.
- Vous êtes résistant au stress, disponible et flexible dans vos horaires.

Avantages

Poste à pourvoir en temps plein avec un contrat à durée indéterminé. Salaire à négocier en fonction de votre expérience. Possibilité de logement.

Intéressé(e) ?

Envoyez votre CV + lettre de motivation à rh@lpm.be

