

La Fabrique, entité du groupe CORNU SA, recherche pour son site de Champagne

## **CHEF PATISSIER (H/F)**

---

*Les mentions au masculin valent pour le féminin.*

### **Date d'entrée : de suite ou à convenir**

Type de contrat : CDI, Temps plein

### Missions du Chef Pâtissier:

- ✓ Responsable de l'équipe de boulangères-pâtissières La Fabrique, il veille à l'accompagnement et au développement des membres de l'équipe avec bienveillance et rigueur
- ✓ Il coordonne et planifie les activités opérationnelles de l'atelier au niveau de la production vitrine du point de vente, des produits « fait maison » en magasin et d'une sélection de créations destinées au restaurant
- ✓ Il s'occupe de la mise en place de la pâtisserie du restaurant, en collaboration avec le Chef et son équipe
- ✓ Il élabore les nouvelles recettes et apporte de nouvelles idées d'animation de cours de pâtisserie pour le public
- ✓ Il définit des standards et procédures de production
- ✓ Il contrôle la qualité, le conditionnement et le stockage des produits dans les normes d'hygiène et sécurité HACCP
- ✓ Il est responsable des commandes fournisseurs ; de l'approvisionnement des matières premières et du matériel
- ✓ Véritable agent du changement, il contribue à l'augmentation du niveau de qualité actuel de l'établissement

Le chef pâtissier fait preuve d'autonomie, de flexibilité, de créativité, contribue au bon esprit d'équipe, instaure une façon de travailler rigoureuse. Il s'informe sur les tendances du secteur, partage son expérience et développe ses compétences dans son domaine d'activité.

Il participe en équipe aux activités événementielles telles que les brunchs, journées spéciales, etc. selon calendrier annuel ainsi qu'aux formations/réunion d'équipes.

### Profil recherché :

- ✓ CFC Boulangerie-Pâtisserie ou équivalent
- ✓ Plusieurs années d'expérience en pâtisserie boutique haut de gamme, en restauration un plus
- ✓ Expérience confirmée en gestion d'équipe

Lieu de travail : **CORNU SA, La Fabrique, Chemin de Praz 2, 1424 Champagne**

Hébergement possible

Envoi des candidatures complètes (CV, lettre de motivation, diplômes et certificats) par email : **lafabrique@cornu.ch**. Seules les candidatures retenues recevront une réponse.