

PÂTISSIER – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 13 avril → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

Le Grand Vélum, restaurant gastronomique au sein du Domaine, recherche une Pâtissière ou un Pâtissier pour accompagner le Chef de cuisine lors de la saison 2026. Sous la responsabilité du chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Réaliser les desserts à l'assiette, entremets salés ou sucrés, pâtisseries diverses, selon les procédures et fiches recettes mises en place,
- Préparer les commandes et les dressages,
- Réaliser les diverses préparations qui seront confiés, selon les procédures et fiches recettes mises en place pour le bon fonctionnement des cuisines, et l'organisation des plannings de présence,
- Entretenir le poste de travail et ses équipements,
- Appliquer les règles d'hygiène dite HACCP apprises lors du cursus scolaire et lors des différentes expériences professionnelles.

Profil recherché

Vous êtes idéalement diplômé(e) en hôtellerie-restauration et vous avez plusieurs expériences en pâtisserie. Vous connaissez et appliquez les normes HACCP. Reconnu(e) pour votre sens du détail et de la qualité, vous êtes passionné(e), rigoureux(se) et organisé(e).

Rémunération mensuelle

2312 € bruts

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

En tant que collaborateur, vous disposerez des avantages suivants :

- Avantage en nature repas,
- Indemnité compensatrice de repas,
- Prime hygiène 80 € bruts par mois,
- 1 seul service (midi ou soir),
- Possibilité de mise à disposition d'une chambre seule, sur place,
- Tarifs préférentiels à l'hôtel, dans nos restaurants et boutiques.