



Au sein d'une brigade et sous les ordres du chef de cuisine, ce professionnel est spécialisé dans la pâtisserie.

Il confectionne des entremets, des viennoiseries et des confiseries en cherchant à innover et parfois en se spécialisant en tant que chocolatier ou traiteur.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Mise en place du service
- Réception et et stoker les produits
- Création et réalisation des entremets salés ou sucrés
- Réaliser des pâtes et appareils
- Réalisation de préparations glacées
- Préparer des garnitures et sauces
- Pratiquer différents modes de cuisson
- Utiliser des produits semi-élaborés
- Préparation des commandes, dressage des desserts et transmission au personnel
- Contrôle de qualité
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Briefing avec le responsable du service en salle sur les productions du jour
- Gestion du service (Dresser et envoyer les commandes)

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Faire preuve de créativité
- Bonne communication et sens du relationnel
- Disponibilité
- Être à l'écoute des évolutions des goûts et des attentes de la clientèle
- S'adapter au rythme des différents services
- Former ses commis

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

