



Afin de compléter notre équipe, nous sommes à la recherche d'un(e)

## Passionné(e) de pâtisserie polyvalent(e) *ou* pâtissier(ère) polyvalent(e) 60 % évolutif

**Entrée en fonction** : de suite ou à convenir

**Suivi** : accompagnement et suivi dans la réalisation des recettes et des procédés, formation interne

**Votre mission** :

- Exécution de manière autonome de diverses préparations culinaires selon nos recettes et tâches attribuées :
    - Confection et réalisation de pâtisseries haut de gamme. Création de pâtisseries de saison, cakes design et pièces montées
    - Production de notre gamme de produits artisanaux (chocolats, pâtes de fruits, pâtes à tartiner, etc.)
  - Entretien des postes de travail, vaisselle, équipement et outils de travail
  - Respect des règles d'hygiène de base et normes HACCP
  - Contrôle, suivi et organisation des stocks
  - Gestion éventuelle des commandes de denrées alimentaires et autres fournitures, réception des arrivages
  - Livraisons de commandes clients (en fonction des circonstances actuelles)
  - Aide et/ou gestion de la logistique pour les événements externes
- Par la suite, selon autonomie, compétences et motivation :**
- Gestion indépendante d'évènements (apéritifs, repas, buffets)
  - Assurer la mise en place, la production, le dressage et l'envoi des plats variés allant du repas de midi aux banquets

**Votre profil** :

- **Passionné(e) de pâtisserie** ou CFC de pâtissier(-confiseur)
- Connaissances en pâtisserie-confiserie, chocolat et glaces seraient un atout
- Passionné(e) par la gastronomie, expérience souhaitée dans le domaine de la restauration et/ou de l'événementiel
- Rapidité d'exécution, excellente résistance au stress
- Horaires de base : 8h00-17h00 en semaine, peut varier selon événements. Week-end selon événements
- Flexibilité en termes d'horaires de travail et **travail le week-end lors des évènements**
- Autonome, motivé(e), flexible, dynamique, facilité d'adaptation
- Présentation irréprochable, souriant(e), aimable et ayant l'esprit d'équipe
- Créatif et esprit innovateur, rigoureux, sérieux, méthodique, autonome, fiable et efficace
- Maîtrise du français écrit et parlé
- Permis de conduire catégorie B (voiture)

Nous aurions plaisir à vous offrir, en échange de vos prestations, l'opportunité de rejoindre une entreprise avec un esprit familial, d'une grande expérience et le support d'un environnement évolutif, jeune et dynamique.

D'autre part, nous vous garantissons des prestations sociales ainsi que des conditions de rémunération adaptées aux exigences de la CCNT et vos performances.

Si vous êtes intéressés à rejoindre notre équipe, nous attendons par courrier uniquement votre dossier de candidature complet (CV, lettre motivation, certificat de travail et attestation de formation) à l'adresse suivante :

**Service Traiteur La Passion Sarl**  
Route des Grands Bois 4a  
1663 Epagny

En cas de questions, nous restons naturellement à votre disposition par e-mail à [info@lapassiontraiteur.ch](mailto:info@lapassiontraiteur.ch)