

Le Saint-Aulaye recrute !

Pâtissier (H/F/X)

26/06/2024

Type de contrat : CDI

Temps plein, 38H semaine, travail en partie de nuit, le samedi et un dimanche sur 2

Lieu : Rue Vanderkindere 377 - 1180 Bruxelles

Début du contrat : 20/08/2024

Notre maison

Depuis 1986, le Saint-Aulaye est une boulangerie-pâtisserie artisanale, gourmande et de tradition, devenue une des références à Bruxelles.

Qu'ils soient classiques ou inédits, les pains, les viennoiseries ou couques et les pâtisseries ont un point en commun : une grande exigence au niveau de la qualité, de la fraîcheur et de la saisonnalité.

Pour ce faire, Fabien Grégoire et Frédéric Dupont, Compagnons du Tour de France, élaborent des recettes pour perpétuer et assurer la transmission de leur savoir traditionnel à leurs équipes.

Nous prenons le temps de travailler les ingrédients pour qu'ils puissent donner leur meilleur, par le travail, le repos, la fermentation, la cuisson, le glaçage et la décoration.

Pour continuer à offrir tous les jours notre gamme de produits au niveau de qualité attendu par nos clients, nous cherchons à renforcer notre équipe de pâtissiers dans notre atelier de la rue Vanderkindere à Uccle.

Description de la fonction

- Maîtrise la cuisson de tous types de produits
- Être compétent(e) sur les techniques de tourage
- Connaitre l'équipement de pâtisserie et la bonne utilisation des instruments de travail
- Être rigoureux(se) et maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité
- Travailler de manière autonome et aussi en équipe

Votre profil

- 3 ans d'expérience dans le métier de la pâtisserie
- Être précis(e) et apprécier le travail bien fait
- Résister au stress
- Avoir des capacités d'organisation et de communication
- La créativité est un plus

Les avantages du poste ?

- Salaire brut : 2950 €
- Chèques repas
- Assurance DKV

Comment postuler ?

Envoyer votre C.V. et une lettre de motivation par e-mail à admin@saintaulaye.com