

La maison DUPONT avec un thé implantée en Normandie depuis 1912, portant les valeurs d'excellence et de savoir-faire dans la pâtisserie et la chocolaterie, recherche

PÂTISSIER H/F

Sous la responsabilité du chef pâtissier,

- Vous participez à la fabrication des produits
- Vous êtes en charge de la préparation à la finition d'une partie de la gamme pâtisserie
- Vous entretenez le matériel, les locaux

Rémunération et avantages sociaux :

CDI

Salaire : 1 700 à 2 300€ par mois

35 h. 2 jours de repos consécutifs / Mutuelle, salaire de base + heures supplémentaires

Lieu :

Dives-sur-Mer (14)

Horaires :

Disponible le week-end / Heures Supplémentaires / Travail en journée : Travail les Jours Fériés

Rémunération supplémentaire :

- Heures supplémentaires majorées
- Primes

Expérience, formation et compétences souhaitées

Vous avez un BTM / Expérience de 3 ans minimum dans un poste similaire / Professionnel (1e) autonome, dynamique, vous avez une parfaite connaissance des produits et des process de fabrication / Vous aimez le challenge, la précision, et la créativité / Vous maîtrisez les bases en pâtisserie.