

Chalet Hôtel & Spa du Jeu de Paume Chamonix Mont-Blanc

<https://jeudepaumechamonix.com/poste/patissiere-patissier-h-f/>

Pâtissière / Pâtissier (H/F)

Description

En tant que pâtissier(ère), vous travaillerez en étroite collaboration avec la Cheffe de Cuisine pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine. Cuisinier(ère) expérimenté(e), vous serez responsable de la pâtisserie, superviserez les opérations quotidiennes et assisterez la Cheffe de Cuisine. Ce rôle exige une excellente connaissance des techniques pâtisseries et culinaires, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique tout en faisant preuve d'autonomie. Vous avez une excellente connaissance de la pâtisserie ainsi que du chaud et froid pour assister ponctuellement la Cheffe si nécessaire.

Responsabilités

- Assister le Chef de Cuisine dans la préparation des pâtisseries et la gestion des opérations quotidiennes de la cuisine.
- Création de la carte des desserts en accord avec le chef / la cheffe.
- Aide à la supervision de la cuisine et de ses employés.
- Veiller à ce que tous les plats soient préparés selon les normes de qualité et de présentation établies.
- Maintenir les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, connaissance des normes HACCP.
- Collaborer avec l'équipe de service pour garantir une expérience culinaire exceptionnelle pour les clients.
- Respect des règles écologiques (tri, gestion des équipements, des déchets et de la décharge des huiles).

Qualifications

Agent de maîtrise — expérience exigée

Avantages du poste

- Mutuelle
- Logement possible
- Repas

Expérience

2 ans minimum en tant que pâtissier(ère) ou second(e) de cuisine

Compétences

- Au minimum 2 ans d'expérience en tant que pâtissier(ère) ou second(e) de cuisine.
- Excellente connaissance des techniques pâtisseries et culinaires (chaud et froid).
- Connaissance des normes HACCP et règles d'hygiène / sécurité alimentaire.
- Rigueur, autonomie et capacité à travailler dans un environnement dynamique.
- Capable de remplacer le chef lors de ses congés en conservant le même niveau de qualité.

Durée du contrat

CDD 5 mois

Organisme employeur

Le Rosebud

Secteur

Cuisine

Lieu du poste

705 route du Chapeau, 74400, Le Lavancher - Chamonix, savoie, France

Horaires

39h / semaine. Travail en journée, week-ends et jours fériés.

Salaire de base

2600 € - **Salaire de base**
2600 €

Date de publication

mai 23, 2026

Valide jusqu'au

31.12.2026

Type de poste

CDD, CDD 5 mois