

# PROCH'EMPLOI - RECHERCHE

H / F

## PATISSIER - TRAITEUR

**PROCH'EMPLOI recherche un pâtissier/traiteur (H/F) pour un coffee shop qui proposera une cuisine maison, de saison et pleine de gourmandise.**

**Le coffee shop mettra l'accent sur la qualité, la créativité et une ambiance conviviale**

### Mission

Vous êtes un passionné et vous avez envie d'évoluer au sein d'une équipe dynamique.

Mais surtout vous êtes créatif dans l'élaboration des mets, vous saurez revisiter de façon originale des pâtisseries et des plats « traditionnels » dans le cadre d'une restauration rapide.

Vous êtes à l'écoute des envies de chacun et saurez proposer des plats végan, sans gluten... afin de répondre aux attentes du plus grand nombre.

Vous avez envie de découvrir la philosophie d'un traiteur «décomplexé», alors vous trouverez dans ce poste l'opportunité de concrétiser avec l'équipe de beaux projets !

C'est un véritable challenge qui vous attend puisqu'il s'agit d'un nouveau concept et par conséquent d'une création de poste.

Vos missions principales au quotidien seront les suivantes :

- Réaliser les pâtisseries maison proposées en vitrine (gâteaux, cookies, cakes, cinnamon rolls...)
- Participer à l'élaboration d'une offre traiteur simple et gourmande (quiches, salades, sandwichs, soupes...)
- Assurer la production quotidienne dans le respect des normes d'hygiène et de qualité,
- Gérer les stocks de matières premières (réception, rangement, conservation, inventaire)
- Contribuer à la création de nouvelles recettes selon les saisons et les événements
- Maintenir un espace de travail propre et organisé.

### LIEU DE TRAVAIL

- Béthune

### CONTRAT

- CDI temps plein
- Démarrage mi-octobre au plus tôt
- Du mardi au samedi en journée
- Rémunération 1500€net/mois

### PROFIL

- Titulaire d'une formation en pâtisserie
- Une première expérience sur un poste similaire est requise
- Goût du travail bien fait, sens de l'organisation et autonomie
- Esprit d'équipe, dynamisme
- Créativité et curiosité culinaire

# PROCH'EMPLOI - RECHERCHE

Ce qui vous est proposé :

- Un environnement de travail chaleureux et à taille humaine,
- Une cuisine ouverte à la créativité et aux échanges,
- Des horaires de jour uniquement,
- Deux jours de repos consécutifs (dimanche et lundi),
- Un CDI stable au sein d'un projet en pleine évolution.

Vous vous reconnaissez dans cette offre et avez envie de relever des défis, n'hésitez pas à postuler.

Pour postuler :

[artoislysromane@prochemploi.fr](mailto:artoislysromane@prochemploi.fr) avec la référence : BET 45663

**L'AGGLO**  
**100% DURABLE !**

