

## COMMIS OU DEMI-CHEF DE PARTIE EN PÂTISSERIE H/F

**DATE D'ENTRÉE :** 1<sup>er</sup> juin au 31 octobre 2019

**TYPE DE CONTRAT :** CDD – plein temps

### MISSIONS PRINCIPALES

Vous serez en charge de gérer un poste en pâtisserie en cas de remplacement ou de renforcement de l'équipe.

### TÂCHES PRINCIPALES

- Assurer les mises en place du poste pour les cartes des desserts
- Assurer le service de midi et du soir, pour tous les points de vente (restaurants, room service, bar, banquets)
- Nettoyage de la cuisine
- Création des mignardises
- Contrôle de l'hygiène et de la marchandise selon les normes HACCP

### COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Excellentes connaissances des produits et des techniques
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène HACCP

### QUALITÉS REQUISES

Passion pour le métier, polyvalence, sens du détail et de la perfection, excellente gestion du stress et résistance physique, esprit d'équipe

### FORMATION

- CFC Cuisinier avec une qualification en pâtisserie
- BEP/CAP hôtellerie-restauration, spécialisation en pâtisserie

### EXPÉRIENCE

Minimum 2 ans sur une fonction similaire, dans un établissement de luxe.

**Contact :** Monsieur Thomas Neeser, Chef de cuisine

**Tél :** +41(0) 21 925 06 16

**Email :** [Thomas.Neeser@ghdl.ch](mailto:Thomas.Neeser@ghdl.ch)