

Acteur gastronomique incontournable en Romandie, la FineFourchette est un service traiteur moderne et dynamique. Notre offre s'étend de l'apéritif aux grands banquets de plus de 1000 personnes. Nous élaborons et produisons également des produits pour nos points de vente. Nous travaillons dans l'amélioration continue et sommes en constante recherche de l'excellence. Nous avons à cœur de proposer des produits magnifiques, d'assurer des services de qualité et d'offrir une ambiance de travail stimulante.

Nous cherchons, pour une entrée immédiate ou à convenir, un(e) :

Pâtissier(e) (H/F/D)

Mission :

- Préparations préliminaires
- Production et élaboration des desserts
- Gestion des stocks
- Travail en laboratoire et sur le terrain

Profil :

- CFC de pâtissier(e) ou équivalent ou minimum 3 ans d'expérience en tant que pâtissier(e)
- Motivé(e) par la polyvalence et le multi-tâches
- Très bon sens de l'organisation, rapide et autonome
- Niveau de français B2/C1

Nous vous offrons :

- Un cadre de travail agréable et moderne
- Une entreprise stable en pleine croissance
- L'opportunité de pâtisser des produits frais et de qualité
- Travail en principe du lundi au vendredi, occasionnellement un événement le week-end
- Des conditions salariales supérieures à la CCNT

Autres informations :

- Lieu de travail principal : Granges-Près-Marnand
- Type de contrat : CDI
- Taux d'activité : 100%

Une variété de services de qualité, un savoir-faire et une atmosphère familiale font partie des valeurs que nous partageons avec nos clients.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet (CV, lettre de motivation, copie des diplômes et des certificats de travail) par [courriel](#).