

## Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

## Les Hauts de Loire\*\*\*\*

Ancien pavillon de chasse érigé au XIXème siècle, il n'est pas de lieu qui permette à ce point d'apprécier toutes les particularités d'une demeure française... Un parc de 70 hectares, des étangs où viennent s'abreuver les colverts et les cygnes, une demeure de pierres, ont fait de celui que l'on nommait initialement le « Château du Pavillon » un lieu incontournable de l'art de vivre où se retrouvent tous les codes qui font référence dans l'hôtellerie et la restauration.

<b>Intitulé du poste</b>	<b>CHEF PATISSIER JUNIOR (H / F)</b>
<b>Description du poste</b>	Il élabore, sous les ordres du chef pâtissier, les dessert de la carte. Il participe également avec le Chef pâtissier, aux choix des fournisseurs, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. 39 Heures par semaine. Poste à pourvoir en contrat CDI.
<b>Missions</b>	<p>Les missions du chef pâtissier junior sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rigueur dans la réalisation et l'application des fiches techniques</li> <li>➤ Elaboration des fiches techniques en collaboration avec le chef pâtissier</li> <li>➤ Gestion du commis de cuisine ainsi que des stagiaires</li> <li>➤ Respect des normes HACCP, du protocole des températures, respect des liaisons chaudes ou froides</li> <li>➤ Nettoyage des chambres froides et du poste <u>journallement</u></li> <li>➤ Contrôle des ratios</li> <li>➤ Gestion du stock</li> <li>➤ Commandes fournisseurs avec contrôle des prix et des poids.</li> <li>➤ Etablir la fiche d'inventaire mensuel</li> <li>➤ Dextérité et rapidité lors de l'exécution des tâches préliminaires</li> <li>➤ Planification de son travail et de celui du commis</li> <li>➤ Autonomie sur les desserts lors de l'élaboration, de préparation et d'envoi</li> <li>➤ Création des nouveaux plats en collaboration avec le chef pâtissier</li> <li>➤ Commande et élaboration des desserts du repas personnel</li> <li>➤ Gestion de la pâtisserie en l'absence du chef pâtissier</li> </ul>
<b>Profil</b>	Expérience exigée à un poste similaire en Cuisine Gastronomique.