

## 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>PÂTISSIER / CHEF DE PARTIE PÂTISSIER (H / F)</b>
<b>Description du poste</b>	Le pâtissier/chef de partie pâtissier participe à la réalisation des petits pains et viennoiseries du matin, et des desserts pour le service de midi et du soir. 39 Heures par semaine. Poste à pourvoir en contrat CDD pour la saison 2020. Logement possible sous conditions pendant la période d'essai.
<b>Missions</b>	Les missions du pâtissier sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rigueur dans la réalisation et l'application des fiches techniques</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 journallement</li> <li>- Contrôle des chambres de pousse</li> <li>- Elaboration des inventaires mensuels</li> <li>- Autonomie durant les phases d'élaboration, de préparation et d'envoi</li> </ul>
<b>Profil</b>	Vous possédez un CAP ou idéalement un Bac professionnel ou mention complémentaire Expérience exigée à un poste similaire en Cuisine Gastronomique. Vous possédez : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une parfaite connaissance des bases de pâtisserie</li> <li>- La connaissance des chocolats et du travail du sucre</li> <li>- Une dextérité et rapidité lors de l'exécution des tâches préliminaires</li> </ul>