

On recrute !

Chef de Partie Pâtissier



CDI - 39h - horaires tournants et variables - Rémunération selon profil

BERCAIL cherche un(e) pâtissier(ère) qui a la pêche – pour son restaurant !

Situé à Wambrechies, dans la campagne lilloise, Bercaïl est un restaurant – bar – hôtel réalisé en éco-conception dans lequel nous avons autant à cœur de préserver la nature qui nous entoure que de la valoriser (produits sains garantis sans pesticide, producteurs locaux, sensibilisation à l'écologie, etc.).

Bercaïl, c'est avant tout un lieu de vie qui accueille ses clients en toute simplicité et convivialité, à tous moments de la journée. On y vient pour boire un coup, manger un morceau, se détendre en famille, s'amuser avec les copains... Et pourquoi pas finir la journée en beauté en piquant un petit somme dans l'une de nos chambres ou suites ?

Au Bercaïl, nous sommes convaincus qu'il faut renouer avec les choses simples et les plaisirs authentiques. C'est pourquoi nous recherchons des personnes qui sont en accord avec nos valeurs, qui sauront apporter par leurs personnalités, savoir être et connaissances : « leur pierre à l'édifice ».

Dans une cuisine aménagée avec des équipements de qualité flambant neufs, notre chef de partie pâtissier sera en charge de :

- Réaliser des préparations préliminaires des desserts et goûters en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Produire et réaliser des recettes en fonction des indications fournies par le chef ou le sous-chef de cuisine
- Proposer de nouvelles idées/création de dessert
- Participer à la préparation des repas du personnel
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- Vérifier la qualité et la quantité des livraisons des denrées alimentaires
- Participer aux commandes liées à l'approvisionnement des matières premières
- Repérer et signaler les dysfonctionnements
- Assurer l'entretien de la cuisine et des locaux annexes

Notre chef pâtissier (H/F) devra donc être :

- Pétillant(e) !
- Curieux et observateur sur l'ensemble de l'activité en cuisine
- Logique, efficace, et impliqué dans son travail
- Discipliné et en accord avec la hiérarchie
- Polyvalent, réactif et ponctuel
- En accord avec nos valeurs et soucieux de l'environnement

La cerise sur le gâteau serait une formation du type :

- CAP cuisine
- Bac pro restauration
- BTS hôtellerie-restauration option arts culinaires



Pour rentrer au BERCAIL:

Envoyez-nous votre CV, une lettre de motivation et/ou tout ce qui serait susceptible de nous convaincre, par mail: contact@bercaïlhotel.com