

AVIS DE VACANCE DE POSTE

Pâtissier (h/f) **Service restauration (cuisine centrale)** **Direction des Achats et de la Logistique**

Ce poste à temps plein est à pourvoir prochainement.

MISSIONS

Fonctions principales

- Confectionner et conditionner les plats « traiteurs » (pizzas, quiches, tourtes,..) sur le principe de la liaison froide (~1000 pièces/semaine),
- Confectionner et conditionner les entremets & pâtisseries (~2500 pièces/semaine),
- Confectionner et conditionner les préparations spécifiques (crèmes enrichies, desserts lactés, ...),
- Confectionner et dresser les desserts et mignardises pour les manifestations institutionnelles,
- Entretien et nettoyage des locaux et des matériels.

CARACTERISTIQUES DU POSTE

- Planning roulant du lundi au dimanche (y compris jours fériés).
- Horaires : 06h00 à 13h30.
- Possibilité de travailler les week-ends de 05h00 à 12h30 selon les besoins du service.

COMPETENCES SOUHAITEES

- Titulaire d'un CAP, BEP Pâtissier avec une expérience en pâtisserie,
- Expérience de 2 ans minimum requise en pâtisserie, restauration traditionnelle, collective ou traiteur,
- Connaissance de la cuisine collective,
- Maîtrise des normes d'hygiène et du PMS,
- Port d'un masque, station debout, tâches répétitives.

Pour tous renseignements complémentaires, vous avez la possibilité de contacter Monsieur Guy KLINGLER, Responsable de restauration, au 03 89 12 44 85.

Les Agents intéressés par cet emploi sont invités à adresser leur candidature en précisant les références de l'offre (AVP - 2065), **avant le 04 décembre 2020**:

- Par courrier adressé à la Direction des Ressources Humaines à l'attention de Madame le Directeur des Hôpitaux Civils de Colmar,
- Ou de manière préférentielle à l'adresse suivante : <https://taleez.com/careers/hcc/>



Le Directeur des Hôpitaux Civils,
Pour le Directeur et par délégation,
Le Directeur Adjoint,

Signé

Jérôme DELSOL