

FICHE DE POSTE :

Chef pâtissier

VG DÉLICES



VG DÉLICES est la première boulangerie-pâtisserie-traiteur végétale ouverte en Guadeloupe depuis décembre 2019.

En cohérence avec les principes de la fondatrice de l'enseigne, Laurence OGNIBENE, elle-même vegan depuis 2015, toutes les recettes sont élaborées uniquement à partir d'ingrédients d'origine végétale (pas d'œufs, de lait de vache, ni de beurre...). Tandis que tout est fait maison, les ingrédients locaux, de saison et bio sont aussi privilégiés et un soin particulier est porté au choix des emballages ayant le moins d'impact environnemental. Nous réalisons aussi de nombreux produits sans gluten.

Alors prêt à travailler avec de nouveaux ingrédients et relever le défi de faire de la belle pâtisserie plus saine, plus éthique et plus responsable ??

Si vous portez les valeurs d'équipe, de partage, d'entraide, rejoignez notre chaleureuse équipe à VG DÉLICES situé aux Galeries de Houelbourg à JARRY, en Guadeloupe.

Missions

Le chef pâtissier confectionne et supervise toutes les étapes de la création des gâteaux, les desserts, les biscuits et les viennoiseries. Il est également impliqué dans la gestion de la société (recrutement, suivi des stocks, de la comptabilité, négociation avec les fournisseurs etc. ...).

Management

- Manager les équipes
- Identifier les besoins en recrutement et formation
- Remonter les informations à la direction

Gestion des préparations

- Participer à l'élaboration des différentes recettes
- Être force de proposition sur la création de nouveautés
- Être en veille sur les nouvelles techniques culinaires
- Élaborer des process de préparation (fiche recette avec ingrédients, grammage, cuisson et points de contrôle...)
- Concevoir les menus et les cartes
- Calculer les coûts de revient pour chaque préparation

Achat

- Suivre l'état des stocks
- Définir des besoins en approvisionnement
- Contrôler le budget Achat
- Mettre en concurrence des fournisseurs

- Transmettre les besoins d'approvisionnement pour les produits à importer à la Direction

Production

- Sélectionner et doser les ingrédients
- Mélanger les ingrédients des pâtes, des crèmes, des garnitures et des entremets
- Procéder à la cuisson des produits de pâtisserie, de confiserie, de pièces de chocolat
- Effectuer le montage et la décoration des produits
- Préparer les fruits secs et frais
- Pétrir des pâtes de pâtisserie et les préparer
- Procéder à la cuisson des produits de pâtisserie, de confiserie, de pièces de chocolat
- Effectuer le montage et la décoration des produits
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Veiller au respect des procédures de travail
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments et des préparations
- Préparer les commandes
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Compétences requises

- Gestion de stocks et des approvisionnements
- Sens de l'esthétique
- Techniques de pâtisserie
- Gestion des déchets (RSE)
- Utilisation de logiciels métier
- Connaissances et respect des normes d'hygiène

Qualités requises

- Bonne présentation
- Soigneux, rigoureux
- Créatif
- Bonne communication
- Organisé et méthodique
- Posture positive, souriante et sympathique
- Dynamique
- A l'écoute
- Esprit d'équipe
- Prise d'initiative
- Réactif
- Aisance relationnelle, et esprit de leader pour former les salariés et orchestrer la bonne organisation

Profil recherché

- Niveau Bac, CAP, BAC PRO Pâtisserie
- 2 ans d'expérience à un poste de similaire
- Des connaissances en pâtisserie végétale sont un plus mais ne sont pas obligatoires
- Casier judiciaire exempt de toute mention contradictoire

Rattachement hiérarchique

Le supérieur hiérarchique du chef pâtissier est la Responsable de VG DÉLICES

Conditions d'exercice

- CDI, 1 mois de période d'essai renouvelable 1 fois
- 39h/semaine
- 2 jours de repos/semaine (dimanche + autre jour variable)
- Rémunération : **2000€** NET /mois + Tickets restaurant + Mutuelle
- Prise de poste : mi mars 2023 ou au plus tard début avril 2023