

FICHE DE POSTE : Boulangier-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 Boulangier-pâtissier prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie.

Achat

- Définir les besoins d'approvisionnement
- Planifier la production selon les commandes de client, les produits en stock et la saisonnalité
- Réceptionner les marchandises, les produits, et contrôler la conformité de la livraison
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

Production

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou de viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse
- Confectionner des pains et des viennoiseries (dosage des ingrédients, pétrissage, fermentation)
- Confectionner les produits alimentaires : Chocolats, confitures artisanales, viennoiseries, pâtisserie
- Enfourner les réalisations et surveiller la cuisson
- Décorer des produits culinaires
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Superviser la préparation des aliments
- Veiller au respect des procédures de travail
- Contrôler l'application des procédures QHSE

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...)
- Calculer les coûts de revient pour chaque préparation

Compétences requises

- Gestion de stocks et des approvisionnements
- Capacité à créer de nouvelles recettes
- Coût de revient
- Techniques de pâtisserie
- Gestion des déchets (RSE)
- Lutte contre le gaspillage
- Connaissances et respect des normes d'hygiène

Qualités requises

- Sens du relationnel
- Passionné
- Créatif
- Organisé
- Soigneux, rigoureux
- Bonne communication
- Organisé et méthodique
- Posture positive, souriante et sympathique
- Dynamique
- A l'écoute
- Esprit d'équipe
- Prise d'initiative
- Réactif

Profil recherché

- Niveau Bac, CAP, BAC PRO Boulangerie Pâtisserie
- 6 mois d'expérience à un poste 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 boulanger-pâtissier est le chef pâtissier.

Conditions d'exercice

- CDI, 1 mois de période d'essai renouvelable 1 fois
- 35h/semaine
- 2 jours de repos/semaine (dimanche + autre jour variable)

- Rémunération : **1 400€** NET /mois + Tickets restaurant + Mutuelle
- Prise de poste : mi avril 2023