

CAP PATISSIER H/F

DESCRIPTIF

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect : des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME : Brevet des collègues
EXPERIENCE : 1ère expérience souhaitée
PERMIS : Non demandé

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT : 1823 €

DATE DE VALIDITÉ

01/06/2026

ENTREPRISE

ATELIER DES CHEFS

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT
D'APPRENTISSAGE

LIEU

IDF LYON

TÉLÉPHONE

0262150000