



Dans le cadre de notre expansion, nous recherchons

Un/e pâtissier/ière à 100%

Une personne capable d'assurer une haute qualité de production, sachant développer de nouveaux produits, capable de créativité, imaginatif, travaillant avec le respect des procédures, finalisant ses compétences avec une forte motivation.

VOTRE PROFIL

- CFC obligatoire
- Expérience d'au moins 2-5 ans dans un poste similaire
- Grande capacité d'innovation, créatif, doit être capable de proposer des nouvelles idées
- Flexibilité et disponibilité
- Capacité d'adaptation aux changements
- Langues : Français
- Age : idéalement 20-25 ans

NOUS VOUS OFFRONS

- Un cadre de travail agréable au sein d'une équipe dynamique et motivée
- Des possibilités d'évolution
- Un poste fixe

ENTRÉE EN FONCTION : dès que possible (un atout)

Intéressé(e) ?

Êtes-vous prêt à vous engager et à relever un nouveau challenge dans une entreprise dynamique? Dans ce cas, veuillez adresser votre dossier complet avec photo et lettre de motivation à : **rh@gillesdesplanches.ch.**