



Le commis exécutera des tâches simples et apprendra de l'observation et de la pratique des professionnels qui l'entourent.

Le commis pâtissier participe à l'élaboration des réalisations de la pâtisserie et assure la propreté de son poste.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Mise en place du service
- Réalisation des préparations selon les recettes de base (pâtes, pain, crèmes, sauces et coulis...)
- Dresser des desserts
- Appliquer des consignes émises par ses supérieurs hiérarchiques.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Participer à l'entretien et à la désinfection du matériels et ustensiles de pâtisserie et des locaux

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Être motivé et persévérant
- Sens de la discipline
- Aptitudes à travailler en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

