



ERIC KAYSER

Fiche de poste

Aide-Pâtissier (H/F)

Présentation de la Maison Kayser :

Fondée en 1996 par Éric Kayser, la Maison Kayser est une boulangerie artisanale de renommée internationale, reconnue pour la qualité de ses pains au levain naturel, ses viennoiseries et ses pâtisseries. Avec un savoir-faire alliant tradition et innovation, l'enseigne s'est développée en France et à l'étranger, offrant une expérience unique à ses clients grâce à des produits frais et faits maison.

Intitulé du poste : Aide-Pâtissier (H/F).

Lieu : Dans une de nos laboratoires de production.

Type de contrat : CDI, temps plein, temps partiel, CDD temps plein, temps partiel

Missions principales :

- Préparer les pesées et les matières premières en suivant rigoureusement les fiches techniques
- Assister les pâtissiers dans la fabrication des entremets, tartes, cakes et autres produits de notre gamme
- Appliquer scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Participer au nettoyage et à l'entretien du matériel et des espaces de travail
- Apporter un soutien actif à l'équipe lors des pics d'activité (fêtes, commandes spéciales, événements)

Profil recherché :

- **Formation en pâtisserie** (CAP ou équivalent souhaité)
- Première expérience en laboratoire appréciée, y compris en alternance
- Rigueur, rapidité d'exécution et sens du détail
- Esprit d'équipe, envie d'apprendre et réelle motivation pour la pâtisserie artisanale
- Bonne résistance physique (travail debout, port de charges)