



ERIC KAYSER

Fiche de poste

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 : 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 :

- Réaliser la fabrication des produits sucrés conformément aux **fiches techniques** en vigueur.
- Assurer le **suivi qualité** des productions : goût, aspect, taille et conformité des poids.
- Participer à la **préparation, la finition et la cuisson** des produits.
- Garantir la **cohérence entre les volumes d'achats et les volumes de fabrication**.
- **Planifier et organiser votre production** afin d'assurer la disponibilité des produits (cuisson en flux tendu, réassort au bon moment).
- Veiller au respect des **dates de péremption** et des **normes d'hygiène** (HACCP).
- Effectuer le **nettoyage quotidien et complet** des zones de préparation, chambres froides, chambres de pousse, équipements et petit matériel.
- Réaliser les tâches administratives liées au poste : **contrôle et pointage des factures** à chaque livraison.
- Appliquer et faire appliquer la **discipline interne** et les **notes de service**.
- Assister le **Responsable de fabrication** dans l'organisation de l'activité du laboratoire.
- Exécuter toute **mission ponctuelle confiée par la direction**, dans le cadre de vos fonctions.
- **Signaler toute anomalie** constatée pendant votre activité via la voie hiérarchique.

Profil recherché :

- Sens de l'organisation, rigueur, esprit d'équipe et autonomie.
- Goût du travail bien fait et respect des standards de qualité.
- Esprit d'initiative tout en respectant les directives hiérarchiques.
- Des **bases en boulangerie** constituent un **atout supplémentaire**.