

# ALT-Pâtissier-ISAE-52922 Alternant – Pâtissier F/H

## Informations générales

Statut	Diffusée
Offre confidentielle	Non
Entité de rattachement	ELRES - RSP Enseignement / Santé
Secteur d'activité	Restauration Enseignement et Santé
CDPF	63076
Nom du RH responsable de l'offre	Emeline LEPETZ
Numéro de tél. du RH responsable de l'offre	0534402084
Email du RH Responsable de l'offre	emeline.lepetz@elior.fr

## Description du poste

Pays	France
Régions	Occitanie
Départements	HAUTE GARONNE (31)
Ville	TOULOUSE (31)
Filière / Métier	CUISINE - Alternant – Cuisinier
Intitulé du poste	Alternant – Pâtissier F/H
Contrat	Contrat d'apprentissage
Temps de travail	Temps complet
Statut collaborateur	Alternant
Durée du contrat	1 à 2 ans
Horaire type de travail sur une journée	A définir
Rémunération brute mensuelle et proratisée si temps partiel (à indiquer obligatoirement)	Selon les grilles imposées
Environnement du poste	Enseignement et santé
Description de la mission	<p>Elior est à la recherche de son / sa futur(e) alternant(e) patissier(ère). Et si c'était vous ?</p> <p>Sous la responsabilité de votre maître d'apprentissage , vous serez en charge de la confection des desserts.</p> <p>Vos principales missions sont :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participer à la préparation des desserts, des pâtes et des appareils... tout en maîtrisant les différents modes de cuisson</li><li>- Conseiller le convive dans son choix en vue de le satisfaire</li><li>- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li></ul>
Profil	<p>Vous préparez un diplôme en Pâtisserie et souhaitez vous développer dans ce domaine aux côtés d'un professionnel qui saura vous transmettre sa passion du métier et son savoir-faire.</p> <p>Votre esprit d'équipe et votre polyvalence seront des atouts qui feront la différence.</p>
Avantages	<ul style="list-style-type: none"><li>- 13ème mois</li><li>- CSE</li><li>- Mutuelle</li></ul>

## Critères candidat

Niveau d'études	B.E.P.C./Brevet des collèges
-----------------	------------------------------

Spécialisation	Cuisine
Niveau d'expérience	Moins de 2 ans

## Informations complémentaires

Niveau de classification du poste	1
% variable lié au poste	0
Temps hebdomadaire de travail	35
Journées de travail sur la semaine	Du lundi au vendredi
Fonction du responsable hiérarchique	Chef Gérant

## Demandeur

Nom opérationnel	CASSASSOLES
Prénom opérationnel	Marie-Line
E-mail opérationnel	marie-line.cassassoles@elior.fr

## Suivi RH

Suivie par	Julie BENOS
Alertes email	Toutes les 20 candidatures
Récepteurs des alertes	Julie BENOS