



## CHEF TOURIER H/F

### **NOUS RECRUTONS UN CHEF TOURIER AU SEIN DE NOTRE LABORATOIRE DE PRODUCTION**

Sous la direction de notre Responsable de Production, participez au renouveau d'une Maison artisanale de haute pâtisserie, créée en 1910 à Bruxelles, fournisseur de la Cour de Belgique.

### **MISSIONS PRINCIPALES**

Vous aurez pour missions principales :

Participer à l'élaboration de l'ensemble de la production des pâtes (mise en place et transformation des produits)

Gérer votre équipe et les responsabilités de chacun

Veiller au respect des standards, des procédures et aux normes d'hygiène HACCP en vigueur en sein de notre Maison

Entretien des postes de travail et le matériel

### **PROFIL RECHERCHÉ**

- Expérience réussie dans un poste similaire
- Passionné par le métier
- Aptitude au management
- Autonome
- Dynamique
- Pédagogue
- Maîtrise des normes d'hygiène

### **INFORMATIONS**

Poste à pourvoir immédiatement à Bruxelles.

38h / Semaine - Temps Plein - Rémunération fonction du profil et de l'expérience

Contact : Envoyez CV + LM à l'adresse suivante : [audrey.lefevre@wittamer.com](mailto:audrey.lefevre@wittamer.com)