



Pour notre laboratoire de production de boulangerie – pâtisserie fine, spécialisé dans les produits destinés aux intolérances alimentaires, nous cherchons pour entrée en fonction immédiate:

Un/e pâtissier/ère confirmé/e avec CFC ou équivalent (100%)

Vos missions:

Vous assurerez la production journalière de pâtisserie fine. Il vous sera occasionnellement demandé de participer à la production de nos autres gammes de produits (pains, biscuiterie, viennoiserie et snacks salés).

Votre profil:

- Votre ponctualité et votre autonomie vous permettent d'organiser votre temps pour répondre à la demande dans les délais impartis.
- Votre méticulosité et créativité se reflètent dans un produit de qualité.
- Votre sens de l'hygiène et du rangement contribueront largement à maintenir un environnement de travail propre et ordonné, en conformité avec les normes établies.
- En périodes de forte demande, votre flexibilité et votre résistance au stress vous permettent de vous adapter à un rythme de travail soutenu.

Nous vous offrons:

- Un cadre de travail dynamique et varié.
- Un CDI avec des conditions et un salaire conformes à la CCT.
- Une semaine de travail de 5 jours, du mercredi au dimanche.

Prière d'envoyer votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copies de diplômes et certificats de travail) à :

Par courrier : **Sonja, Dessert et Santé**
Route du Verney 20A
1070 Puidoux

Par e-mail : **m.meiners@dessert-sante.ch**