



COMMIS DE PÂTISSERIE - PÂTISSIER – alternance F/H

SSP accueille au sein du Train Bleu un **commis de pâtisserie – pâtissier en alternance**.

Le restaurant-bar le Train Bleu est un lieu mythique depuis 1901. Cinq cents couverts sont servis chaque jour dans ce décor majestueux qui allie raffinement, tradition gastronomique française et une carte gourmande de qualité.

Nous rejoindre ...

Intégrer Le Train Bleu, c'est rejoindre une équipe passionnée, engagée dans une cuisine gastronomique exigeante, respectueuse des techniques culinaires françaises et des produits de saison. C'est également évoluer dans un cadre prestigieux, chargé d'histoire, au cœur d'un établissement emblématique.

Vos futures missions et apprentissages :

Vos futures missions :

- Préparer et confectionner les pâtisseries, chocolats et glaces selon les recettes,
- Réaliser les préparations et mettre en œuvre les techniques pâtissières,
- Réaliser l'ensemble des prestations relevant de votre partie,
- Maitriser et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'établissement pour répondre aux exigences de qualité, de saveurs et de présentation,
- Contrôler le rangement, le stockage des produits et du matériel pour assurer une propreté constante.

Parcours et qualités :

- Vous préparez une formation diplômante ou certifiante en école hôtelière en pâtisserie ou mention complémentaire de desserts de restaurant,
- Vous avez d'excellentes bases en pâtisserie et en cuisine.