

Tourier (H/F):

Dans le cadre de la restructuration et du développement de sa gamme viennoiserie, la Maison Philippe Conticini recherche de nouveaux touristes, qui seront en charge de la production quotidienne pour l'ensemble des boutiques de l'entreprise.

Localisation du poste:

↳ Paris

Hiérarchie:

↳ N+1 // Chef Tourier

↳ N+2 // Chef Exécutif

Responsabilités:

- ↳ Assurer la production de toutes les préparations nécessaires à la réalisation de la gamme sucrée
- ↳ Respecter les fiches recettes
- ↳ Encadrer et accompagner les touristes moins expérimentés
- ↳ Garantir des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Tâches:

- ↳ Suivre le planning de production établi par le Chef Exécutif
- ↳ Appliquer les processus de productions internes
- ↳ Respecter et appliquer les fiches recettes validées
- ↳ Être polyvalent et pouvoir gérer les différents postes (tour, four, montage, finitions...)
- ↳ Organiser et contrôler les mises en place nécessaires à la production définie
- ↳ Approvisionner et entretenir son poste de travail
- ↳ Utiliser de façon optimale le matériel et les équipements à disposition et accompagner les nouveaux collaborateurs
- ↳ Appliquer et vérifier les différentes techniques de conservation
- ↳ Maîtriser les différentes techniques de cuisson
- ↳ Maîtriser et préparer les différentes pâtes (sucrée, sablée, feuilleté...)
- ↳ Maîtriser et préparer les différentes garnitures (confit, mousse, crémeux, ganache...)
- ↳ Maîtriser et préparer les différents éléments de finitions et de décors (zestes, gelées, glaçage...)
- ↳ Réaliser les montages des différentes viennoiseries
- ↳ Réaliser les finitions des viennoiseries
- ↳ Vérifier la bonne conformité des réalisations avant l'envoi en boutiques
- ↳ Maîtriser, appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ↳ Contrôler la qualité des matières premières utilisées et leurs DLC
- ↳ Participer aux opérations de nettoyage quotidienne
- ↳ Participer à la gestion des stocks
- ↳ Respecter et faire respecter les règles de rotation des stocks FIFO
- ↳ Participer aux inventaires
- ↳ Connaître et appliquer les procédures de l'entreprise, ainsi que les règles d'hygiène, d'entretien, du respect du matériel et de chaîne du froid et de sécurité.
- ↳ Accueillir, accompagner et former les nouveaux collaborateurs dans leur prise de fonction

Communication & Gestion:

- ↳ Être exemplaire en tout temps
- ↳ Tenir les objectifs fixés par le Chef Exécutif et le Chef Tourier

Compétences requises:

- ↳ Exemplarité
- ↳ Organisation
- ↳ Relationnel interne / externe
- ↳ Dynamisme
- ↳ Réactivité

- ↳ Gestion des priorités
- ↳ Rigueur et minutie
- ↳ Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ↳ Management
- ↳ Avoir un minimum d'aisance et de réactivité dans l'utilisation des outils de communication interne (Mails, Slack)

Expérience requise:

- ↳ 2 à 4 ans au sein d'une équipe de Touriers

CV et lettres de motivation

gianni.spadafora@conticini.fr

-

Objet du mail obligatoire: "Candidature Tourier"