

Chef de Partie Pâtisserie Traiteur (H/F) – Maison Dansard – Dijon (21)

Qui sommes-nous ?

Fonds d'investissement familial dédié à la Gastronomie et l'Hôtellerie haut de gamme, *Epicure Investissement* développe depuis plusieurs années d'ambitieux projets dans une dizaine de destinations touristiques françaises autour du concept de « Grandes Maisons de la Gastronomie Française ».

A travers des enseignes historiques prestigieuses et d'un Chef emblématique de chaque territoire, chaque projet s'articule autour d'un restaurant gastronomique et de plusieurs tables qui déclinent la cuisine du Chef et valorise les produits emblématiques du territoire autour d'offres complémentaires (bistronomie, comptoir du marché, cave-dégustation...), accompagné le plus souvent d'une offre hôtelière haut de gamme singulière.

L'établissement

Depuis plus de 45 ans, DANSARD Traiteur développe des événements synonymes de gastronomie et d'innovation principalement en Bourgogne - Franche-Comté.

« La Maison DANSARD, le traiteur des chefs », avec son offre premium, est devenue la référence régionale de traiteur gastronomique, à travers 200 événements par an et en partenariat notamment avec plus de 10 chefs étoilés Michelin. Cette maison s'illustre continuellement lors de grands événements de prestige, comme par exemple la Paulée de Meursault avec Eric PRAS en 2017, pour 800 convives.

Le profil recherché

Vous êtes passionné(e), souriant(e) et doté(e) d'une forte capacité d'adaptation.

Vous êtes dynamique, authentique et solidaire pour faire avancer avec votre équipe.

Vos missions :

- Réaliser des desserts pour le compte des établissements de Dijon
- Préparer les commandes, dressage des préparations et distribution
- Suivi et contrôle de la qualité des réalisations
- Guider et former nos apprentis
- Contrôler les stocks et les commandes d'ingrédients
- Appliquer de façon stricte les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires

Vos qualités principales :

- Généreux et créatif
- Méthodique, discipliné.
- Bonne connaissance des normes d'hygiène.

Votre évolution :

- Chef de Partie pâtissier en restaurant
- Chef pâtissier
- Evoluer vers d'autres établissements du groupe Epicure Investissement

Conditions :

- CDI temps plein basé à Dijon (39h par semaine)
- Horaires en continu
- Salaire : à définir selon expérience