

L'association Agapè Anjou recrute pour son restaurant L'entrecôte d'Agapè et son Ecole de Production :

**Un chef de partie pâtisserie, maitre professionnel (H/F)
contrat à temps complet**

Profil recherché :

- Pâtissier ou cuisinier avec mention pâtisserie (H/F) pour production de desserts servis à l'assiette ou en mignardises
- Expérience significative et diplôme de niveau IV souhaités
- Maitrise ou disposition à concevoir et travailler à partir d'une fiche technique de production
- Une envie de transmettre son savoir faire et d'accompagner des jeunes en difficultés
- Une disposition à être formé(e) à l'accompagnement des jeunes en décrochage scolaire inscrits pour préparer un CAP cuisine et intégrés à l'équipe de production
- Une expérience auprès de jeunes (association sportive ou autre) peut être un plus
-

Descriptif du poste :

Le candidat prioritairement en production desserts sera amené à réaliser le dressage des entrées et à participer aux autres tâches de production en cas de besoin.

Ponctuellement un service de week-end et soirée pourra être demandé.

Il assurera également la fonction de maitre professionnel et devra transmettre les savoirs pratiques et technologiques par la pédagogie du « faire pour apprendre » aux jeunes en formation cuisine

L'entrecôte d'Agapè fonctionne comme un restaurant de cuisine traditionnelle (80 à 100 couverts) pour un service uniquement le midi du lundi au vendredi et produit pour deux cafétérias. Le restaurant propose également des services de buffets et cocktails.

Envoyer CV et lettre de motivation à direction.agape@unionpourenfance.com