



Description de notre maison

INGÉNIEUX DÉLICES est une pâtisserie artisanale et familiale, située à la Garenne-Colombes, avec pour clé de voute le fait-maison et le partage. Toutes nos pâtisseries sont réalisées artisanalement avec des ingrédients sourcés dans le respect des saisons, en évitant au maximum les additifs et conservateurs et en réservant l'utilisation de colorants aux éléments de décor.

Notre offre est segmentée en plusieurs pôles :

- Gâteaux sur mesure
- Pâtisserie du quotidien
- Buffets sucrés
- Ateliers de pâtisserie

La carte des pâtisseries du quotidien change chaque semaine et nous proposons en boutique différents formats (de la mignardise au format à partager). Nous avons également une gamme de voyage avec cookies, brownies, cakes...

Nos gâteaux sur mesure sont essentiellement des gâteaux de cake design garnis avec des ingrédients de qualité et décorés à la main. Nous proposons également des numbercakes et des sablés décorés.

La pâtisserie est située au 74 bis boulevard de la République à la Garenne-Colombes (92250). Elle est accessible par le T2 (Charlebourg), le bus 163 ou encore la ligne L du transilien (Saint-Lazare).

Le poste d'apprenti(e) pâtissier

Rattaché(e) hiérarchiquement à la Cheffe pâtissière et gérante, vous participez à la fabrication des produits en respectant les consignes qui vous sont adressées.

Compte tenu de notre fort positionnement sur les gâteaux sur-mesure et de nos horaires d'ouverture (11h-18h30 en semaine et 10h-18h le samedi), le poste ne nécessite pas de commencer le travail aux aurores.

Vous aurez pour principales missions la préparation et la fabrication de nos produits dans le respect des règles d'hygiène.



Ainsi, comme tout pâtissier(e) :

- Vous sélectionnez et doserez les produits et ingrédients destinés à la fabrication des produits ;
- Vous effectuerez les tâches préliminaires à la réalisation des produits et vous contrôlerez la qualité des produits au cours de la fabrication ;
- Vous réaliserez les montages et procéderez aux finitions des produits.

Vous participerez également à la vie quotidienne du laboratoire : entretien des équipements et de l'espace de travail, suivi des stocks.

En fonction de votre autonomie et de votre créativité, vous pourrez être amené(e) à concevoir de nouvelles recettes (cookies, cake, tartes, choux, entremets...) ou à participer à la création des éléments de décoration de nos gâteaux.

Votre profil

Étudiant(e) en CAP Pâtisserie ou en CAP Connexe Pâtisserie, vous avez envie de travailler dans une maison vraiment artisanale et vous cherchez à évoluer dans ce secteur.

Vous avez la capacité de réaliser certaines tâches en autonomie ce qui ne vous empêche pas de poser des questions en cas de doute.

Dans le travail, vous êtes organisé(e) et aimez réaliser des tâches minutieuses. Votre hygiène est irréprochable et vous avez une appétence pour la création.

La pratique du cake design serait un plus mais n'est pas un prérequis.

Pour postulez : ingenieuxdelices@gmail.com