

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

<https://proxirest.ma/poste/patissier-boulangier-h-f-casablanca-nouaceur/>

PÂTISSIER / BOULANGER (H/F) – Casablanca / Nouaceur

Description

À propos du poste :

Dans le cadre du renforcement de nos équipes, nous recherchons un(e) **Pâtissier / Boulanger** afin d'assurer la préparation et la production des pains, viennoiseries, pâtisseries et desserts, tout en garantissant la qualité des produits et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vos principales missions :

- Préparer et réaliser différentes pâtisseries, desserts, pains et viennoiseries.
- Réaliser les différents types de pâtes dans le respect des recettes et des procédés de fabrication.
- Sélectionner et doser les ingrédients nécessaires aux différentes préparations.
- Assurer les différentes étapes de fabrication : pétrissage, fermentation, division, boulage et façonnage des pâtons.
- Préparer et cuire les pains, viennoiseries, biscuits, pâtisseries sucrées et salées.
- Réaliser différents desserts : gâteaux, crèmes, flans et autres préparations pâtisseries.
- Effectuer le montage, la finition et la décoration des pâtisseries et desserts.
- Veiller au respect des temps et températures de cuisson.
- Assurer la mise en place et la présentation des produits dans les espaces d'exposition.
- Élaborer et respecter les recettes et fiches techniques des différentes préparations.
- Veiller à la qualité, à la régularité et à la présentation des produits réalisés.
- Assurer le nettoyage, l'entretien et le rangement du matériel, des équipements et du poste de travail.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

- Diplôme de qualification ou de technicien en **pâtisserie, boulangerie** ou formation équivalente.
- Expérience d'au moins **3 ans dans un poste similaire**, idéalement acquise en restauration collective.
- Bonne maîtrise des techniques de pâtisserie, boulangerie et viennoiserie.
- Maîtrise des techniques de pétrissage, fermentation, façonnage et cuisson.
- Bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Créativité, précision et sens de la présentation.
- Rigueur, organisation et capacité à travailler en équipe.

Organisme employeur

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

Type de poste

Temps plein

Date de publication

5 octobre 2026