



# PÂTISSIER (H/F)

CDI - TEMPS PLEIN

Contribuez à l'excellence gourmande du Royal Hainaut.

Le Royal Hainaut Spa & Resort Hôtel, lieu d'exception où la gastronomie est un art, recherche un(e) Pâtissier(e) passionné(e), rigoureux(se) et créatif(ve) pour rejoindre sa brigade. Dans un environnement prestigieux, vous participerez à la réalisation de desserts raffinés, élégants et parfaitement exécutés, pour offrir à nos clients une expérience sucrée mémorable.

## Vos missions

- Assurer la production pâtissière et garantir une qualité constante
- Réaliser, dresser et envoyer les desserts, entremets et mignardises
- Respecter les fiches techniques et les standards de présentation
- Participer à l'élaboration et à l'évolution des cartes desserts
- Maîtriser les textures, cuissons et équilibres gustatifs
- Gérer la conservation des denrées et le respect des DLC/DLUO
- Appliquer strictement les normes d'hygiène et les procédures HACCP
- Contribuer à la satisfaction client et à l'image de l'établissement

**Votre objectif :** des desserts réguliers, élégants et parfaitement maîtrisés.

## Votre profil

- CAP/BEP Pâtisserie minimum. • Expérience confirmée en pâtisserie hôtel/ restauration • Sens du détail, de l'esthétique et du goût • Rigueur, organisation, fiabilité et rapidité d'exécution
- Connaissance pointue des textures, cuissons, crèmes, dressages • Capacité à travailler en équipe, curiosité et envie de progresser

## Nous offrons

- Un cadre prestigieux au sein d'un établissement 4 étoiles emblématique
- Une belle intégration dans une brigade passionnée, créative et bienveillante
- L'opportunité d'exprimer votre talent dans un environnement haut de gamme
- Indemnités compensatrices de repas
- Réductions collaborateurs sur les prestations de l'hôtel
- Prise en charge de 50 % des frais de transport en commun
- Mutuelle d'entreprise avantageuse

**Prêt(e) à rejoindre l'excellence ? Nous vous ouvrons la porte.**

**ENVOYEZ VOTRE CV À**  
*recrutement@royalhainaut.com*