

Groupe de 2 Hôtels 5 étoiles à taille humaine à l'orée du Cap d'Antibes, les hôtels Belles Rives et Juana sont reconnus pour leur identité, leur style, leur histoire, leur patrimoine, avec comme récentes distinctions le Grand Prix Villégiature du meilleur hôtel de charme en Europe pour l'hôtel Belles Rives. Le Trophée "Grand Chef de Demain" au Gault & Millau Tour 2019, décerné à notre Chef du restaurant étoilé La Passagère.

DESCRIPTIF DE L'OFFRE

Le restaurant gastronomique 1* au Guide Michelin "La Passagère" de l'Hôtel Belles Rives recherche **sa/son futur(e) Apprenti(e) Commis de pâtisserie F/H**, en contrat d'apprentissage sur 24 mois, afin de débiter dès le mois de Juillet 2021.

Sous l'autorité du Chef Pâtissier Steve Moracchini, vous aurez pour missions :

- Réaliser des préparations préliminaires selon les recettes de base (pâtes, crèmes et coulis),
- Réaliser des desserts classiques, spécialités et entremets,
- Dresser des desserts et les transmettre au personnel de salle pour le service,
- Participer à l'entretien du laboratoire de pâtisserie et des locaux annexes,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

PROFIL RECHERCHÉ

Idéalement issus d'une formation hôtelière, notre futur(e) apprenti(e) a :

- Une passion pour la pâtisserie,
- Du dynamisme et une bonne capacité d'adaptation,
- Un fort esprit d'équipe,
- **Alternance BTM sur 2 ans.**

Non
39H/semaine.

logé.

Faites nous parvenir votre candidature à : recrutement@bellesrives.com

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.