



Krispy Kreme Switzerland

Aide Pâtissier (H/F)

Taux d'activité - 50%

Type de contrat : CDI

Lieu de travail : Lausanne

A propos de nous

Krispy Kreme® est la référence mondiale du donuts frais. Présente dans plus de 30 pays à travers la planète, notre marque est associée au plaisir des papilles des petits et grands grâce à notre sélection de produits frais, élaborés quotidiennement à la main par nos équipes de production.

Pour son premier magasin en Suisse, Krispy Kreme Switzerland recherche un **Aide Pâtissier (H/F)** pour son établissement à Lausanne. Rejoignez sans plus attendre notre équipe pour participer à cette incroyable aventure !

Principales Responsabilités

- Support à la production de manière autonome
- Collaborer aux préparations des recettes et au conditionnement sur lignes de production
- Garantir le respect des recettes en termes de qualité, quantité et délais
- Identifier les éventuels problèmes et les résoudre
- Connaître et respecter les normes HACCP
- Appliquer et promouvoir les directives de sécurité, de santé et d'hygiène

Profil Recherché

- Formation en pâtisserie ou expérience préalable en tant qu'aide pâtissier(ère)
- Autonome, polyvalent(e) et capable de travailler en équipe
- Flexible à effectuer des horaires irréguliers, y. c. le week-end
- Sens de la communication, de l'organisation et de l'engagement
- Bonne condition physique
- Bonnes connaissances du français. Anglais est un atout



Krispy Kreme Switzerland

Ce que nous offrons

- Un environnement de travail familial, agréable ainsi que de bonnes conditions sociales
- Un travail en plein cœur de Lausanne
- Une culture d'entreprise ouverte et innovante, à l'écoute de tous les collaborateurs
- Des rabais sur nos produits pour nos employés
- L'expérience de participer au lancement d'une nouvelle marque sur le marché Suisse
- Possibilité d'évolution interne
- Une formation et accompagnement complet

Entrée en fonction :

Merci de nous faire parvenir votre dossier de candidature complet avec photo, CV, copie des diplômes et certificats de travail à joinkrispykreme@krispykreme.ch.