

Un des principaux ingrédients pour le succès  
de nos restaurants, c'est VOUS !



Àresto est une société de restauration collective agissant au Luxembourg.  
**Soucieux d'aborder la consommation d'un point de vue durable et équitable**, notre philosophie est basée sur une cuisine au fil des saisons, authentique et créative, respectant les produits frais, du terroir et locaux.

Vous partagez notre philosophie et souhaitez intégrer notre société; nous recherchons actuellement :



## **PÂTISSIER** (H/F)

### Restauration scolaire

(CDI, Temps plein, service continu du lundi au vendredi)

Le pâtissier est en charge d'apporter sa créativité pour la production de desserts de haute qualité en restauration collective.

#### Tâches :

- Préparation des pâtisseries et desserts pour le secteur scolaire et événements
- Assure le service
- Travail dans un environnement pluridisciplinaire

#### Qualification :

- Diplôme en pâtisserie
- Expérience de 2 ans minimum

#### Savoir-faire :

- Connaissances approfondies en hygiène et qualité
- Maîtrise des recettes de bases
- Talents pour le dressage des assiettes

#### Savoir Être :

- Sens de l'organisation
- Créativité
- Rigoureux
- Flexibilité et disponibilité
- Sens de la communication et de l'accueil

**Merci d'envoyer vos candidatures à :** [recrutement@aresto.lu](mailto:recrutement@aresto.lu)

Àresto SARL - 53, rue de la Libération L-3511 DUDELANGE  
[www.aresto.lu](http://www.aresto.lu)