Poste à Oslo (Norvège)

Pascal Konditori

Relais Dessert installé depuis 1995 à Oslo

- 6 magasins à Oslo
- 50 collaborateurs
- Pâtisserie haut de gamme
- 100% fait maison
- Matières premières: Valrhona, Ponthier...
- Contact: Pascal Dupuy
- Mail: pascal@pascal.no
- Tlf: 00 47 90775480
- Internet: www.pascal.no
- Facebook: pascalkonditori

Pascal Dupuy

- 58 ans
- Français, marié à Berit Myhre Dupuy
- Arrivée en Norvège en 1986
- De 1986 à 1992 Divers postes de chef pâtissier
- 1992 création de l'entreprise Pascal à Oslo
- 1991 et 1993 Coupe du Monde de la Pâtisserie
- Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole (République Française)
- Hans Majestet Kongens Garde Medalje (Decoration du Roi de Norvege)
- 3 saisons, juge à l'emission norvégienne «Le meilleur Pâtissier»
- 2 saisons, série télévisée «Pascal Konditori» 10 x 1 h
- Participant à «Danse avec les stars» et «Fort Boyard»

Poste disponible: Patissier

- Pâtissier:
  - pâtisserie uniquement française
  - gamme de 16 sortes de petits gateaux, entremets
  - petits fours, mini-panacotta,
  - gamme de 14 sortes de macarons,……

Laboratoire:

- 3 batteurs / mélangeurs 40 l
- 5 tours en granit de 2,5m x 1,3m
- 1 machine à monter la crème
- 2 dresseuses à macarons
- 1 doseuse 40 l
- 1 chambre froide
- 20 portes de KOMA
- 1 autocuiseur Firex
- 1 Trittico 20 l
- 1 Stefan 40 l
- 1 lave vaisselle
- 2 chambres de congélation

Poste disponible: Chocolatier

- Chocolatier: - 14 sortes de bonbons, 10 sortes de truffes, praline
  - Oeufs de pâques, divers chocolat, tablettes,….

Laboratoire:

- 4 tours en granit de 2,5m x 1,3m
- 3 fondoirs 200 kg
- 1 Tuttuno one shot
- 2 enrobeuses
- 3 étuves
- 1 Comfit / betonniere
- 2 chambres de congélation

Poste diponible: Tourier

- Tourier:
  - Croissants, brioches, scones, cookies, brownies….
  - Pâte feuilletée, sablée,….
  - Biscuits, …..

Laboratoire:

- 1 four rotatif double chariot
- 1 tour granit centrale
- 1 batteur / melangeur 60 l
- 1 petrin 80 l
- 1 doseuse
- 1 fonceuse à tartelette
- 1 laminoir electronique
- 8 portes KOMA
- 1 chambre froide
- 2 chambre de pousse

Information du poste

- Contrat CDI
- Salaire : à partir de 32 000 kr
- 5 jours par semaine à 8 h, journée continue
- Repos 2 jours par semaine (Samedi et dimanche ou dimanche et lundi)
- Fermé le 25 et 26 décembre
- Fermé tous les jours fériés
- 5 semaines de congés annuels
- Profil recherché : motivé(e), passionné(e), aimant le travail en équipe,…
- Langue: Français, Anglais facultatif

Notre but

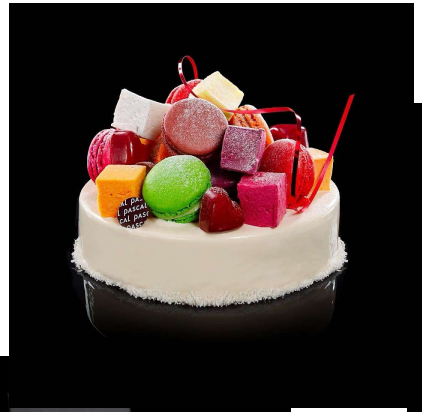
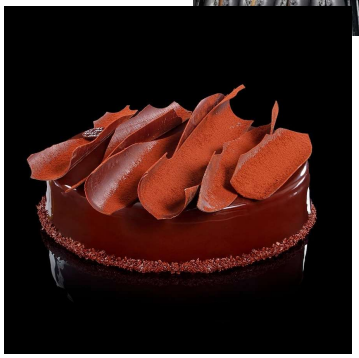
- Création d'un laboratoire de 2500 m2 à l'exterieur d'Oslo
- Creation de plusieurs magasins à l'exterieur d'Oslo mais aussi dans chaque grande ville de Norvège dans les 5 années à venir.

- Pourquoi nous rejoindre?

Faire partie d'une équipe innovante, motivée, structurée, créative.

Possibilité de carrière dans l'entreprise

Techniques de travail effectives

Echange permanent pour apprendre à gerer un laboratoire et entreprise.

Nos produits