

Pâtissier talentueux (H/F)


93160 NOISY LE GRAND [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution propose des solutions RH spécialisées pour le secteur de la grande distribution, en offrant des services temporaires de qualité et adaptés aux besoins des entreprises.

Notre client est une enseigne de supermarché bien connue, offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires à ses clients.

Le poste

Actual, en partenariat avec l'agence de recrutement ERGALIS, recherche actuellement un Pâtissier (h/f) pour une mission de 15 jours à NOISY LE GRAND 93160 FR.

En tant que Pâtissier (h/f), vous serez chargé(e) de diverses missions essentielles au bon fonctionnement de l'établissement :

- Équilibrer la production en respectant les règles d'hygiène et de qualité.
- Gérer les plannings de fabrication et de vente.
- Assurer les contrôles qualité des produits.
- Préparer les commandes clients avec soin.
- Garantir la qualité et la fraîcheur des produits.
- Réaliser des pâtisseries et gâteaux selon les normes d'hygiène alimentaire.
- Réceptionner la marchandise, vérifier le rayon et approvisionner les produits.
- Accueillir et renseigner les clients.
- Nettoyer l'ensemble des outils de travail.

Cette opportunité vous permettra d'intégrer une équipe dynamique au sein d'une entreprise leader du secteur. Rejoignez-nous dès le 24 juin 2024, pour une expérience enrichissante et passionnante en tant que Pâtissier (h/f) !

Le profil recherché

Pâtissier (h/f)

Nous recherchons un(e) pâtissier(e) expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Maîtrise des techniques de pâtisserie : Le candidat devra avoir une solide expérience dans la préparation et la réalisation de pâtisseries variées.
- Créativité : Capacité à créer et innover en matière de recettes et de présentation.
- Rigueur et précision : Souci du détail et capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gestion du temps : Capacité à travailler efficacement sous pression et à respecter les délais de production.

Si vous êtes passionné(e) par la pâtisserie, que vous avez le sens du goût et de l'esthétique, alors ce poste est fait pour vous ! Rejoignez-nous dès maintenant pour relever de nouveaux défis gourmands.