


Pâtissier créatif et passionné (H/F)


78390 BOIS D ARCY [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 se spécialise dans le recrutement de personnel temporaire pour les entreprises du secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises et des candidats.

Notre client ARCYCOM est une entreprise innovante opérant dans le domaine de la technologie, offrant des solutions numériques avancées pour ses clients à travers divers secteurs d'activité.

Le poste

Actual recrute un Pâtissier (h/f) pour une durée de contrat de 15 jours dans le 78

Chez Actual, nous mettons en avant le talent et la passion pour la pâtisserie. En collaboration avec l'agence ERGALIS GD PARIS, vous aurez l'opportunité de rejoindre l'un de nos clients dans le département 78.

En tant que Pâtissier, vos missions seront variées et stimulantes : équilibrer la production en respectant les normes d'hygiène, gérer les plannings, assurer les contrôles qualité, préparer les commandes clients et garantir la fraîcheur des produits.

Vous serez également responsable de la préparation des pâtisseries et gâteaux, de la réception des marchandises, de l'accueil des clients et du nettoyage des outils de travail.

Si vous êtes passionné(e) par la pâtisserie et que vous souhaitez relever ce défi excitant, rejoignez-nous dès le 24 juin 2024 pour une semaine de 36 heures par semaine.

Nous attendons votre candidature avec impatience pour cette opportunité enrichissante!

Le profil recherché

En tant que Pâtissier (h/f), nous recherchons un candidat passionné et créatif pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devrait posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise parfaite des techniques de pâtisserie traditionnelle et moderne.
- Capacité à concevoir et exécuter des recettes originales et innovantes.
- Connaissance approfondie des ingrédients, de leur manipulation et de leur conservation.

Niveau de maîtrise souhaité :

- Expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans un poste similaire.
- Capacité à travailler efficacement sous pression tout en maintenant des normes élevées de qualité.

Si vous êtes passionné par la pâtisserie, que vous avez une créativité débordante et que vous souhaitez relever des défis stimulants, alors ce poste est fait pour vous. Rejoignez-nous dès aujourd'hui !