

Pâtissier (H/F)

67700 SAVERNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution propose des solutions de recrutement temporaires spécialisées dans le secteur de la grande distribution. Elle accompagne les entreprises du secteur dans leurs besoins en personnel pour des missions temporaires variées.

Le poste

Actual recrute activement un(e) Pâtissier (h/f) sur le secteur de Saverne !

Ce rôle implique la sélection minutieuse et le dosage précis des ingrédients nécessaires pour la réalisation de délicieux produits. En tant que Pâtissier, vous serez amené(e) à mélanger différents produits et ingrédients culinaires, ainsi qu'à cuire des pâtisseries.

La montage et la décoration des produits pâtisseries feront également partie de vos responsabilités, tout en veillant à entretenir votre poste de travail et l'espace de vente dans un état impeccable.

En plus de votre expertise en pâtisserie, vous devrez démontrer des compétences telles que l'utilisation de matériel de nettoyage, la manipulation du pétrin mécanique, le pétrissage manuel, la conversion d'unités de mesure et le calcul précis des quantités.

Nous recherchons un talent passionné par l'art culinaire, soucieux du respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire. Si vous possédez une connaissance approfondie des produits et caractéristiques des pâtes à pâtisserie ainsi que des normes liées à la chaîne du froid, nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe dynamique.

L'agence ERGALIS du groupe Actual est votre partenaire pour cette opportunité passionnante !

Le profil recherché

Profil recherché :

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

Compétences requises :

- Maîtrise parfaite des techniques de pâtisserie
- Capacité à travailler efficacement en équipe
- Créativité et sens de l'esthétique développés
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Niveau de maîtrise :

Le candidat doit avoir une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le domaine de la pâtisserie. Une formation en pâtisserie est requise, ainsi qu'une parfaite maîtrise des différentes techniques et procédés de fabrication.