

Pâtissier (H/F)

59253 LA GORGUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence d'emploi temporaire Ergalis Grande Distribution est spécialisée dans le recrutement de personnel pour les grandes surfaces. Elle propose des missions variées et adaptées aux besoins des entreprises du secteur.

Client de l'agence de recrutement spécialisée dans la grande distribution, cet acteur majeur du secteur recherche des talents pour renforcer ses équipes en magasin.

Le poste

ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION DE LILLE recrute un Pâtissier (h/f) à LA GORGUE 59253 FR pour un contrat de 3 mois.

Nous travaillons en partenariat avec ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION D ARRAS pour vous offrir cette opportunité passionnante. En tant que Pâtissier, vous serez responsable de diverses missions stimulantes :

- Exercer votre savoir-faire de commerçant de proximité pour proposer aux clients une large gamme de pains courants, spéciaux et viennoiseries, toujours avec le sourire !
- Élargir votre gamme aux produits traiteur tels que quiches ou pizzas et mettre la main à la pâte pour confectionner des pâtisseries courantes, en garantissant ****qualité**** et ****sécurité alimentaire****.
- Participer activement à la gestion des marchandises en lien étroit avec les fournisseurs et conseiller les clients pour les fidéliser. Votre attitude positive tout au long de la journée fera toute la différence.
- Être attentif aux tendances de consommation et satisfaire pleinement les envies de la clientèle en assurant la fabrication et cuisson des produits.

Ce poste ****à pourvoir dès maintenant**** sur le secteur de la basse offre une opportunité unique d'épanouissement professionnel. Ne manquez pas cette chance de rejoindre notre équipe dynamique chez ERGALIS !

Le profil recherché

``html

Nous recherchons un Pâtissier (h/f) passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Pâtisserie traditionnelle : Niveau avancé
- Créativité culinaire : Haut niveau
- Gestion du temps : Excellente maîtrise
- Travail d'équipe : Collaboration efficace
- Sens de l'organisation : Meticuleux et rigoureux

Nous cherchons un Pâtissier (h/f) talentueux et motivé, capable de travailler dans un environnement exigeant tout en apportant sa touche personnelle à nos créations sucrées.

...