

Patissier cdi (H/F)

54230 NEUVES MAISONS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 1918 / Heure

L'entreprise

L'agence d'emploi temporaire Ergalis Grande Distribution est spécialisée dans le recrutement de personnel pour le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche (Boulangier H/F, Pâtissier H/F, Boucher H/F).

Vous êtes passionné(e) par la pâtisserie et souhaitez évoluer dans un environnement de travail dynamique et bienveillant ?

Une entreprise du secteur alimentaire proche de Neuves Maison recherche un(e) pâtissier(ère) pour rejoindre son équipe et participer à la fabrication de ses produits.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par la pâtisserie et souhaitez évoluer dans un environnement de travail dynamique et bienveillant ?

Nous recherchons un(e) pâtissier(ère) débutant(e) pour rejoindre notre équipe et participer à la fabrication de nos produits faits maison en toute autonomie sur le secteur de Neuves Maison

Vos missions :

- Préparer et réaliser les différentes pâtisseries dans le respect des recettes et des normes d'hygiène.
- Assurer la gestion des matières premières et le bon fonctionnement du laboratoire.
- Veiller à la qualité et à la présentation des produits mis en rayon.

Ce qui vous est proposé :

- Contrat : CDI 36h75/semaine (35h + 1h75)
- Salaire : 1 918 € brut / mois

Avantages :

- 13ème mois
- Prime de participation (1 mois de salaire)
- Réduction de 5% sur vos achats en magasin
- CSE actif offrant divers avantages

Pourquoi nous rejoindre ?

Nous privilégions la **confiance** et l'**autonomie** car **nous croyons en votre professionnalisme et en votre engagement**. Ici, chacun est **reconnu pour son travail et bénéficie d'un environnement de travail agréable et solidaire**. **Notre équipe est soudée et animée par une bonne ambiance au quotidien**.

Si vous souhaitez évoluer dans un cadre stimulant où votre travail est valorisé, alors ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Profil recherché :

- Diplômé(e) en pâtisserie (CAP, BP ou équivalent).
- Débutant(e) accepté(e), mais une première expérience est un plus.
- Autonome et rigoureux(se), capable de gérer ses tâches sans supervision constante.
- Passionné(e) par la pâtisserie et soucieux(se) de la qualité des produits.
- Bon esprit d'équipe et sens du service client.