

Pâtissier (H/F)

28100 DREUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire. Pour renforcer ses équipes, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un PATISSIER CONFIRMÉ (H/F) en CDI pour l'un de ses clients situé dans le 28.

Vos missions :

Confection de pâtisseries variées : Élaborer et préparer une large gamme de pâtisseries classiques et créatives (gâteaux, tartes, éclairs, biscuits, etc.), en respectant les recettes et les normes de qualité.

Maîtrise des techniques de cuisson et de décoration : Vous êtes responsable de la cuisson parfaite des produits, du montage et de la décoration des pâtisseries, en apportant une attention particulière à l'esthétique et à la qualité des finitions.

Création de nouvelles recettes : Imaginer et concevoir de nouvelles pâtisseries, en fonction des tendances du moment, des préférences des clients et des saisons, pour surprendre et séduire la clientèle.

Mise en valeur des produits : Disposer soigneusement les pâtisseries en vitrine pour attirer les clients et mettre en avant leur beauté et leur fraîcheur.

Accueil et fidélisation de la clientèle : Offrir un service client chaleureux, répondre aux demandes spécifiques des clients, et les conseiller sur les produits les plus adaptés à leurs besoins.

Gestion des stocks et commandes : Gérer l'approvisionnement en matières premières, anticiper les besoins en fonction de la demande, et veiller à la qualité des produits tout au long de l'année.

Le profil recherché

Passionné par la pâtisserie : Vous êtes passionné par la pâtisserie et aimez créer des produits de qualité qui régaleront vos clients.

Compétences techniques confirmées : Vous maîtrisez les techniques de fabrication, de cuisson et de décoration des pâtisseries, et vous êtes capable de produire en grande quantité tout en maintenant un haut niveau de qualité.

Créatif et rigoureux : Vous êtes à la fois créatif pour concevoir de nouvelles pâtisseries et rigoureux dans l'application des recettes et des normes d'hygiène.

Bon relationnel et sens du service : Vous êtes à l'écoute des clients, capable de les conseiller et de leur offrir un service de qualité, contribuant ainsi à leur fidélisation.

Expérience confirmée en pâtisserie : Vous justifiez d'une expérience significative en tant que pâtissier, idéalement dans un environnement dynamique et à forte demande.

Polyvalent et autonome : Vous êtes capable de gérer seul votre poste, de la préparation des pâtisseries à leur présentation en vitrine, tout en maintenant un environnement de travail propre et organisé.

Disponibilité flexible : Vous êtes flexible et disponible pour travailler en fonction des besoins de la clientèle, y compris les week-ends et jours fériés.

Rejoignez-nous pour offrir des moments gourmands à nos clients !

Si vous êtes un pâtissier confirmé, passionné et prêt à relever le défi de créer des pâtisseries de qualité, rejoignez notre équipe et participez à l'excellence de la pâtisserie artisanale !