

Pâtissier (H/F)

63430 PONT DU CHATEAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

L'entreprise

Les agences de recrutement **Ergalis sont spécialisées dans les secteurs de la Grande Distribution et des Métiers de bouche**. Grâce à leur expertise, elles disposent d'une connaissance approfondie des enseignes avec lesquelles elles collaborent, maîtrisent leurs besoins, leurs modèles de fonctionnement et les particularités de leur secteur. Elles offrent des solutions sur mesure en **intérim, recrutement, accompagnement et formation**, tout en veillant à la prévention des risques spécifiques à ces domaines.

En rejoignant Ergalis, vous bénéficierez de nombreux avantages, tels que :

- Dispositifs d'aides à la mobilité, au logement, à la santé, à la garde d'enfants
- Livret d'épargne rémunéré à 12 %/an accessible à tout moment,
- CSE,
- Mutuelle et prévoyance,
- Indemnités kilométriques,
- Indemnités de fin de mission,
- Indemnités de congés payés,
- Acomptes de paie hebdomadaires si nécessaire.

Convaincus que vous êtes nos meilleurs ambassadeurs, nous tenons à **récompenser votre fidélité** ! Chaque nouveau professionnel recommandé par vos soins vous donnera droit à notre offre de **parrainage** ainsi qu'à des **chèques fidélité**.

Vous aurez également l'opportunité de participer à notre **fête de l'intérimaire** !

Le poste

Votre agence Ergalis recrute pour l'un de ses clients un **pâtissier (H/F)** pour un poste situé dans le secteur du Puy-de-Dôme.

Le poste est à pourvoir en **contrat de mission temporaire puis en CDI** (départ à la retraite), avec une durée hebdomadaire de **35 heures**.

Le salaire horaire proposé varie entre 12 et 13 euros.

Vous serez responsable de :

- Gérer l'ensemble de la production, de la préparation à la finition,
- Préparer et façonner la pâte,
- Préparer les garnitures,
- Maîtriser les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages),
- Enfourner les pâtisseries et surveiller la cuisson,
- Défourner et décorer les produits après refroidissement,
- Disposer les produits en vitrine,
- Respecter les procédures et les temps de fabrication pour chaque type de produit,
- Accueillir la clientèle, la conseiller et la fidéliser,
- Appliquer strictement les règles d'hygiène (nettoyage des outils et de l'environnement de travail) et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Créatif et audacieux, vous avez un sens prononcé du commerce et excellez dans l'entretien de relations professionnelles. Vous aimez partager votre passion pour vos produits et êtes capable de vous adapter aux besoins de votre clientèle.

Vous maîtrisez parfaitement le secteur de la pâtisserie et ses exigences, notamment les horaires (travail avant l'aube), le port et la manipulation de charges lourdes et la station debout prolongée. Vous êtes titulaire d'un **CAP en pâtisserie**.