

Pétrisseur/cremier (H/F)

24210 THENON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, est un leader européen dans la fabrication de pâtisseries, offrant une vaste gamme de délices adaptés aux divers clients de la GMS et du food-service à travers le monde.

En combinant expertises industrielles, recherche et développement de produits, et une connaissance approfondie des marchés, le groupe possède 12 sites de production répartis sur 3 territoires clés : France, Royaume-Uni et Benelux. La qualité exceptionnelle de leurs produits est une marque distinctive.

L'entreprise s'engage quotidiennement à servir la catégorie Pâtisserie en répondant aux exigences du marché tout en satisfaisant les attentes des consommateurs. En anticipant les nouvelles tendances et besoins des consommateurs, ils lancent des gammes de produits uniques pour répondre aux différents usages.

L'innovation et la qualité sont au cœur même de leur ADN. Rejoindre cette entreprise renommée signifie contribuer à façonner l'avenir des pâtisseries européennes tout en évoluant dans un environnement dynamique et stimulant.

Le poste

Nous recrutons activement un Pétrisseur (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à THENON 24210.

En tant qu'aide pétrisseur, vous serez responsable de la préparation des pâtes, en collaboration avec notre équipe. Votre rôle consistera également à assister le pâtissier dans ses tâches quotidiennes et à contribuer au processus de production.

Nous recherchons un individu motivé et fiable, prêt à s'investir pleinement dans son travail. L'expérience dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie est un atout majeur.

Nous offrons un environnement de travail stimulant et convivial, propice au développement professionnel et personnel de nos employés.

Description du poste :

Sous la responsabilité du chef d'ateliers, vous serez chargé de la réalisation des pâtes et des crèmes selon les recettes et modes opératoires établis. Vos principales missions incluront :

La préparation des crèmes et pâtisseries en suivant les instructions techniques des produits.

Veiller à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Participer aux opérations de rangement et de nettoyage pour maintenir un environnement de travail propre et organisé.

Ce que nous offrons :

Horaires en équipe (2x8) pour une meilleure conciliation entre vie professionnelle et personnelle.

Un environnement de travail propre, moderne et agréable.

De l'autonomie dans votre poste, vous permettant de mettre en œuvre vos compétences de manière efficace.

Un livret d'épargne pour vos indemnités de fin de mission et congés payés, avec un taux exceptionnel de 12% par an.

 Le profil recherché

Profil recherché :

Formation CAP/BEP Boulangerie/Pâtisserie ou expérience équivalente en agroalimentaire serait un plus.

Dynamique, énergique et motivé, vous êtes prêt à vous investir pleinement dans vos missions.

Autonome, avec un bon esprit d'équipe, vous êtes capable de travailler efficacement en collaboration avec vos collègues