

Aide pâtissier (H/F)

95310 ST OUEN L AUMONE [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

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

L'agence de travail temporaire Leader est spécialisée dans le recrutement et le placement de personnel intérimaire, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises.

Cette entreprise est un acteur majeur dans l'organisation d'événements gastronomiques haut de gamme, connue pour son excellence culinaire et son savoir-faire exceptionnel.

Le poste

Rejoignez LEADER INTERIM de SAINT OUEN L AUMONE !

Nous recrutons pour un de nos clients, un traiteur spécialisé dans l'événementiel haut de gamme, basé à Saint Ouen l'Aumône (95), un aide pâtissier H/F.

Au sein du service pâtisserie, vous serez en charge de :

- Aider à la fabrication des entremets
- Réaliser les décors
- Conditionner les pâtisseries
- Peser et compter les matières premières
- Assembler les pâtisseries
- Ranger la réserve

Horaires : Du lundi au vendredi ou du mardi au samedi de 7h00 à 15h45

Des heures supplémentaires sont à prévoir.

Compétences requises : Disponibilité les week-ends, expérience dans le domaine de la restauration, et connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.

Titulaire du CAP PATISSIER souhaité.

Salaire : 11.88€ par heure

Ne manquez pas cette opportunité de travailler dans un environnement dynamique et prestigieux !

Le profil recherché

Le poste de Pâtissier (h/f) requiert un candidat avec des compétences et une expérience spécifiques. Le candidat idéal doit avoir un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est également nécessaire pour ce poste.

Les compétences recherchées incluent une expertise en préparation et création de pâtisseries, une capacité à travailler en équipe, et une attention particulière aux détails pour garantir la qualité des produits. Un fort engagement envers l'hygiène et la sécurité alimentaire est essentiel.

Ce rôle exige de la créativité, de la précision, et un dévouement à l'art de la pâtisserie pour satisfaire les attentes des clients et maintenir un standard élevé.