Pâtissier (H/F)

92360 MEUDON 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

L'agence d'emploi temporaire Ergalis Grande Distribution propose des solutions de recrutement pour les entreprises du secteur de la grande distribution, en mettant en relation des candidats qualifiés avec des postes temporaires.
Notre client est un supermarché bien connu offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires à ses clients.

Le poste

ERGALIS GD de PARIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire.

Nous recherchons pour notre agence ERGALIS GD PARIS un PÂTISSIER (H/F) pour l'un de nos clients, un artisan pâtissier de renom situé dans le département (92)

Vos missions :

Production de pâtisseries : Élaborer des pâtisseries raffinées et des gâteaux pour divers événements, en respectant l'équilibre entre qualité, fraîcheur et esthétisme.

Respect des règles d'hygiène et de sécurité : Garantir la conformité des produits avec les normes sanitaires, veiller à la traçabilité et à la sécurité alimentaire.

Gestion des plannings de fabrication : Adapter la production selon les volumes de commandes et le flux de clients, tout en tenant compte des contraintes de fraîcheur et de présentation;

Contrôle qualité : Veiller à la qualité des produits finis, réaliser des contrôles de goût, de texture et d'aspect.

Préparation et mise en place des commandes spécifiques : Gérer les commandes clients spécifiques, avec soin et attention.

Accueillir et renseigner les clients : Offrir un service client chaleureux et professionnel, répondre aux questions des clients et les conseiller sur les produits.

Entretien des espaces de travail : Maintenir un atelier impeccable et garantir un environnement de travail agréable et sécurisé.

Le profil recherché

Passionné par la pâtisserie : Vous avez une réelle passion pour la pâtisserie et une affinité particulière avec les produits de saison.

Créatif et rigoureux : Vous êtes capable de concevoir des pâtisseries originales et décorées avec soin, tout en respectant les consignes strictes de qualité et d'hygiène.

Expérience solide : Vous justifiez d'une expérience réussie dans le domaine de la pâtisserie, idéalement acquise dans le cadre de la production de pâtisseries de saison.

Autonome et organisé : Vous savez gérer un atelier de production, établir des priorités et travailler sous pression pendant les périodes de forte affluence.

Ergalis GD Paris
60 Rue de l'Arcade - 75008 Paris - 01 53 20 88 77

ergalis
actual grande distribution

Sens du service client : Vous aimez le contact avec la clientèle et êtes attentif aux besoins des clients.
Dynamique et motivé : Vous êtes disponible, flexible et prêt à participer à un travail d'équipe.