

Pâtissier (H/F)

54700 PONT-À-MOUSSON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche, tels que pâtissiers et bouchers.

Pour notre client, une enseigne dynamique et engagée pour une alimentation de qualité, nous recherchons un(e) Pâtissier / Pâtissière à Pont-à-Mousson. Rejoignez une équipe qui valorise votre savoir-faire et participez au développement de leur rayon pâtisserie.

Le poste

Rejoignez ERGALIS GD, expert du travail temporaire, et intégrez une enseigne dynamique et engagée pour une alimentation de qualité. Nous recrutons un(e) Pâtissier / Pâtissière passionné(e) pour participer au développement du rayon pâtisserie tout en mettant en valeur votre savoir-faire.

Dans le cadre d'un recrutement en CDI, nous recherchons pour l'un de nos clients un(e) : Pâtissier / Pâtissière H/F Pont-à-Mousson (54700)

Vos missions : Réaliser l'ensemble de la gamme pâtisserie selon les fiches recettes, préparer, élaborer et cuire les pâtisseries en respectant les normes qualité et hygiène, conseiller les clients avec professionnalisme, et garantir la qualité des produits.

Profil recherché : Titulaire d'un CAP Pâtisserie avec minimum 1 an d'expérience réussie, vous êtes rigoureux(se), dynamique, créatif(ve) et aimez travailler en équipe. Vous avez un sens commercial développé et une vraie passion pour la pâtisserie.

Avantages : CDI 35h/semaine, 13ème mois, prime de rentabilité, prime d'intéressement, et majoration de 10 % sur les achats en magasin via la carte collaborateur.

Prise de poste : Dès que possible

Vous souhaitez donner un nouvel élan à votre carrière dans un environnement gourmand, dynamique et stimulant ? N'hésitez plus, postulez dès maintenant et rejoignez une enseigne qui valorise votre talent !

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Pâtissier(e) (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal doit posséder des compétences exceptionnelles en pâtisserie et démontrer un haut niveau de créativité et de précision.

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de pâtisserie et de viennoiserie.
- Capacité à créer des desserts innovants et esthétiquement plaisants.
- Compétences en gestion du temps pour respecter les délais serrés.
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Niveau de compétence requis :

- Expérience professionnelle antérieure en tant que pâtissier.
- Niveau avancé en décoration et présentation de desserts.

Le candidat idéal est passionné par l'art de la pâtisserie et possède une attention particulière aux détails. Nous valorisons fortement les candidats qui montrent une volonté d'apprendre et d'innover.