Pâtissier (H/F)

57580 LEMUD 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

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le recrutement de professionnels qualifiés dans les secteurs de la grande distribution et des métiers de bouche. Elle se distingue par sa capacité à fidéliser des talents compétents tels que pâtissiers et bouchers.

Nous recrutons pour une entreprise dynamique située à Rémilly, reconnue pour son engagement envers la qualité et l'innovation dans le domaine de la pâtisserie.

Le poste

Rejoignez ERGALIS GD, expert du travail temporaire, et intégrez une équipe de professionnels qualifiés dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche.

Nous recherchons pour l'un de nos clients un Pâtissier (H/F) pour des missions intérimaires dans le secteur de Remilly.

Vos missions :

- Participer à la fabrication des pâtisseries

- Utiliser en autonomie les machines de production

- Respecter les consignes de sécurité, d'hygiène et de rangement

- Préparer la pâte, la garniture, surveiller la cuisson, créer la décoration...

Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon les disponibilités du candidat.
Prise de poste dès que possible
Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement dynamique et stimulant !

AVANTAGES :
Compte épargne temps (12% annuel)
Mutuelle d'entreprise
10% d'indemnités de fin de mission
10% d'indemnités de congés payés

Ergalis GD Nancy
1 Rue Henriette Gallé-Grimm - 54000 Nancy - 03 83 29 90 89

ergalis
actual grande distribution

Acompte possible
CE (Billetterie, club vacances..)
Service d’aide dédié aux intérimaires (accès aux missions, santé et sécurité, logement, crédit/budget, service social)

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Pâtissier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'études équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou similaire.

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est requise pour ce poste.

Le candidat doit maîtriser les compétences essentielles en pâtisserie, y compris la préparation de pâtes, la décoration de gâteaux, et la création de desserts innovants.

Un sens aigu du détail et une passion pour la perfection sont des atouts majeurs pour réussir dans ce rôle.