

## Pâtissier (H/F)

06300 NICE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 30 jours

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques de chaque entreprise, en mettant à disposition des intérimaires qualifiés et expérimentés.

Quant à notre client, il s'agit d'une entreprise innovante et leader dans son domaine, reconnue pour son engagement envers l'excellence et l'innovation.

### Le poste

Offre d'emploi : Pâtissier (H/F) - Intérim Supermarché à Nice

Missions :

Préparer, élaborer et décorer une large gamme de pâtisseries (gâteaux, entremets, tartes, etc.).

Veiller à la qualité, la présentation et la fraîcheur des produits en vitrine.

Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Gérer les stocks de matières premières et assurer les commandes.

Participer à l'entretien de l'atelier et des équipements.

Conditions de travail :

Contrat en intérim avec possibilité de prolongation.

Horaires : à définir en fonction des besoins du magasin.

Rémunération attractive selon profil et expérience.

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Pâtissier (h/f), doté d'un ensemble de compétences spécifiques et d'un niveau de maîtrise requis.

Le candidat idéal doit posséder une excellente maîtrise de la pâtisserie française, capable de créer des desserts élégants et raffinés. Une attention particulière est accordée à la créativité et à la capacité d'innover tout en respectant les traditions culinaires.

Il est essentiel d'avoir une connaissance approfondie des techniques de décoration et de présentation des desserts pour assurer une expérience visuelle et gustative exceptionnelle.

Le candidat doit également démontrer une capacité à travailler sous pression tout en maintenant des standards élevés de qualité et de précision.

Une expérience préalable en tant que pâtissier dans un environnement professionnel est fortement souhaitée pour garantir une adaptabilité rapide et une efficacité dans le travail quotidien.

Enfin, une passion pour l'art culinaire et un engagement envers l'excellence sont des qualités indispensables pour ce poste.