

Pâtissier (H/F)

06400 CANNES [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 d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions de recrutement temporaires et adaptées pour répondre aux besoins variés des entreprises.

Notre client, une entreprise innovante et dynamique, se distingue par son engagement envers la qualité et le service exceptionnel.

Le poste

Offre d'emploi : Pâtissier (H/F) - Intérim Supermarché entre Cannes et Grasse.

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

Le poste de Pâtissier (h/f) requiert un ensemble de compétences essentielles pour garantir l'excellence en pâtisserie. Le candidat idéal doit avoir une maîtrise approfondie des techniques de pâtisserie et être capable de créer des desserts raffinés et innovants.

Il est impératif que le candidat possède une expérience significative dans le domaine, démontrant une capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes de qualité élevées. Une attention particulière aux détails est cruciale pour assurer la perfection de chaque création.

Des compétences en gestion du temps sont également nécessaires pour gérer efficacement la préparation et la présentation des produits dans un environnement dynamique. Le candidat doit être capable de collaborer avec une équipe tout en apportant sa touche créative personnelle.

Enfin, une passion pour la pâtisserie et un désir constant d'apprendre et d'innover sont des qualités essentielles pour exceller dans ce rôle. Le candidat doit être prêt à s'adapter aux nouvelles tendances et techniques culinaires, tout en maintenant une excellence constante dans son travail.