

Pâtissier à tomblaine (H/F)

54510 TOMBLAINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire

03/11/2025

Durée : 2 mois

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

12.5 / Heure

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.

Nous recrutons, pour l'une de nos enseignes partenaires, un Pâtissier H/F à Tomblaine, dans le cadre de missions d'intérim au sein d'un supermarché spécialisé dans la grande distribution alimentaire.

Le poste

L'agence ERGALIS Grande Distribution Nancy recherche pour l'un de ses clients, un(e) Pâtissier / Pâtissière pour des missions d'intérim sur le secteur de Tomblaine.

Chez ERGALIS, nous mettons en valeur les savoir-faire artisanaux dans les métiers de bouche. Si vous aimez créer, soigner les détails et travailler au sein d'une équipe passionnée, cette opportunité est faite pour vous !

INFOS PRATIQUES :

- Lieu de mission : Tomblaine (54510)
- Contrat en intérim Durée selon vos disponibilités
- Prise de poste rapide
- Taux horaire : A partir de 12,50 € brut

VOS MISSIONS :

Sous la responsabilité du chef de production ou du responsable magasin, vous serez chargé(e) de :

- Fabriquer différents types de pâtisseries (entremets, tartes, viennoiseries sucrées, petits gâteaux, etc.)
- Préparer les pâtes, les crèmes, les garnitures et réaliser les finitions (glaçage, décor)
- Utiliser les équipements de production en respectant les procédures
- Garantir la qualité et la fraîcheur des produits
- Respecter les normes HACCP, l'hygiène du laboratoire et le rangement du poste

Vous jouerez un rôle clé dans la satisfaction client en assurant une présentation soignée et un goût irréprochable.

Le profil recherché

PROFIL ATTENDU :

Vous justifiez idéalement d'une formation en pâtisserie (CAP/BEP) ou d'une première expérience en laboratoire de fabrication, en grande distribution ou en boutique artisanale.

Qualités recherchées :

- Minutie, créativité et rapidité d'exécution
- Bonne maîtrise des bases en pâtisserie
- Sens de l'organisation et de l'autonomie
- Esprit d'équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Débutant(e) motivé(e) accepté(e) si vous avez déjà un pied dans le métier ou une forte volonté d'apprendre.