


Pâtissier (H/F)

62800 LIEVIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 10/11/2025

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution en France. Elle propose des solutions de recrutement temporaire pour les postes en magasins, comme les caissiers, les réassorts, et autres fonctions liées à la vente au détail. L'agence s'engage à fournir du personnel qualifié et à répondre aux besoins spécifiques de ses clients en matière de flexibilité et de réactivité.

Le poste

Nous recherchons un Pâtissier (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe à Liévin. Ce poste est idéal pour un professionnel créatif et méticuleux.

Missions principales :

Vous serez responsable de la préparation et fabrication de délicieuses pâtisseries. Sélectionner les meilleurs ingrédients, réaliser diverses pâtes et crèmes, et maîtriser les techniques de décoration seront au cœur de vos activités.

Votre créativité sera mise à l'honneur à travers la création et innovation de nouvelles recettes, en s'inspirant des tendances actuelles telles que la pâtisserie fine et les desserts sans gluten.

Vous veillerez au contrôle de la qualité des matières premières, à la gestion des stocks, et respecterez les normes de production pour garantir des produits de haute qualité.

L'application rigoureuse des normes d'hygiène et sécurité est essentielle. Vous assurerez également le nettoyage et l'entretien de votre espace de travail.

Présentation et vente : Vous participerez à la mise en valeur de nos produits en vitrine et conseillerez notre clientèle sur les meilleures options.

Cette opportunité est publiée par notre agence de recrutement, dédiée à vous aider à développer votre carrière dans le secteur de la pâtisserie.

Le profil recherché

Nous recherchons un Pâtissier (h/f) possédant un diplôme de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine de la pâtisserie.

Le candidat devra démontrer une expertise en création de pâtisseries raffinées, avec une attention particulière à la présentation et à la qualité. Une capacité à travailler efficacement en équipe, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, est essentielle.

Un sens aigu du détail et une passion pour l'innovation culinaire sont des atouts majeurs pour ce poste. Le candidat doit être capable de gérer la pression et les délais tout en maintenant un haut niveau de créativité et d'engagement.