

# Offre d'emploi pâtissier (H/F)

59320 ENGLOS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 7 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 en France. Elle propose des solutions de recrutement pour divers postes, allant de caissiers à responsables de rayon, afin de répondre aux besoins spécifiques des entreprises de distribution. L'agence se distingue par son expertise sectorielle et son engagement à fournir des services adaptés aux exigences du marché.

## Le poste

Rejoignez l'équipe d'ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION LILLE en tant que Pâtissier(e) !

Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) pour un poste de Pâtissier (h/f) à ENGLOS (59320).

Vos missions principales :

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...)
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtissiers
- Entretenir et nettoyer le poste de travail
- Respecter les normes d'hygiène et de propreté

Type de contrat : CDD de 7 jours, à temps plein (35h/semaine)

Date de début : 27 octobre 2025

Ce poste est une opportunité parfaite pour exprimer votre créativité et votre savoir-faire dans l'art de la pâtisserie. Rejoignez-nous pour relever ce défi passionnant !

ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION LILLE est impatiente de découvrir votre talent.

## **Le profil recherché**

Profil recherché pour le poste de Pâtissier (h/f)

Le candidat idéal doit posséder des compétences solides en pâtisserie, avec une attention particulière aux détails et à la présentation. Une expertise en création de desserts innovants est essentielle pour ce rôle.

Une connaissance approfondie des techniques classiques de pâtisserie, ainsi qu'une capacité à expérimenter avec de nouvelles recettes, est requise. Le candidat doit avoir une expérience avérée dans un environnement de cuisine professionnelle.

Le souci de l'hygiène et de la sécurité alimentaire est primordial. Une capacité à travailler sous pression tout en maintenant des standards élevés de qualité est nécessaire. Le candidat doit également posséder un esprit d'équipe et être prêt à collaborer avec les autres membres du personnel pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

La maîtrise des techniques de décoration et de finition pour les pâtisseries est un atout important. Le candidat doit être en mesure de s'adapter aux nouvelles tendances culinaires et de proposer des créations qui séduisent la clientèle.