

Pâtissier (H/F)

59494 PETITE FORET [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 7 jours

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises pour des missions de courte ou longue durée.

Client: Ce leader incontournable sur le valenciennois excelle dans le secteur de la grande distribution, offrant une vaste gamme de produits et services.

Le poste

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

Nous recrutons pour notre client un(e) Patissier(e) (H/F) prêt(e) à relever de nouveaux défis. Ce poste est basé à PETITE FORET (59494).

Vos missions incluront :

- Sélectionner et doser les ingrédients essentiels à la réalisation de délicieuses créations.
- Confectionner et cuire des pâtisseries, confiseries et pièces de chocolat.
- Effectuer le montage et la décoration de vos créations avec créativité et précision.
- Assurer l'entretien de votre poste de travail, en respectant les normes d'hygiène et de propreté en vigueur.

Ce contrat est d'une durée de 7 jours, à compter du 28 octobre 2025, pour un total de 35 heures par semaine.

Si vous êtes passionné(e) par la pâtisserie et que vous souhaitez intégrer une équipe dynamique, n'hésitez plus ! Votre talent trouvera sa place chez nous.

Le profil recherché

Le candidat pour le poste de Pâtissier (h/f) doit posséder des compétences en pâtisserie. Nous recherchons une personne capable de créer des desserts de qualité avec une attention particulière aux détails. Niveau CAP requis

La maîtrise des techniques classiques et modernes de pâtisserie est essentielle. Une expérience préalable dans un environnement de cuisine professionnelle est fortement recommandée.

Le candidat doit avoir une connaissance approfondie des ingrédients et des processus de cuisson. La capacité à innover tout en respectant les traditions culinaires est primordiale.

Une forte éthique de travail, associée à une passion pour l'excellence culinaire, est attendue. Le souci de l'hygiène et de la sécurité alimentaire doit être irréprochable.