

Pâtissier (H/F)

85150 Les Achards [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :

Une application my actual pour être autonome dans la gestion administrative (signer mes contrats, consulter mon bulletin de salaire, demander un acompte, demander un document, gérer mes relevés d'heures, mettre à jour ma disponibilité etc.)
de 10% d'IFM et 10% d'ICPP du livret Actual à 12 % d'intérêt annuel

Des Equipements de Protection Individuel de qualité

Un CSE

Une mutuelle ainsi qu'une complémentaire santé

Une offre de parrainage en carte cadeau

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL LES ACHARDS recherche pour son client un PATISSIER (H/F)

Le poste

Titre du poste : Pâtissier (h/f)

Nous recherchons un pâtissier(ère) pour rejoindre notre équipe dynamique située aux Achards (85150).

Votre mission consiste à assurer la préparation des produits de votre rayon et à contribuer à l'animation commerciale

Assurer la préparation et la cuisson des produits du rayon (pâtisserie)

Avoir une bonne connaissance de vos produits afin de bien conseiller les clients

Vous participerez également au bon fonctionnement du rayon en vous occupant des commandes de matières premières, de la réception et du contrôle des marchandises.

Date de début : février 2026

Type de contrat : Temps plein

Horaire : 35 heures par semaine

Salaire : selon profil et expérience

Le profil recherché

Nous recherchons un Pâtissier (h/f) possédant des compétences exceptionnelles dans le domaine de la pâtisserie.

Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise approfondie dans les domaines suivants :

Techniques de pâtisserie : Expertise dans les techniques traditionnelles et modernes de pâtisserie pour produire des desserts de haute qualité.

Gestion du temps : Efficacité dans la gestion du temps afin de respecter les délais de production.

Attention aux détails : Souci du détail pour garantir la perfection dans chaque création.

Nous apprécions un candidat qui peut travailler de manière autonome tout en collaborant efficacement avec l'équipe.

Vous cochez toutes les cases ?

Parfait, nous vous attendions, maintenant à vous de jouer !

Envoyez-nous votre candidature en postulant à cette annonce,
ou contactez-nous par téléphone au 02 30 05 25 06.