


Pâtissier (H/F)

97231 Le Robert [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual est un acteur majeur de la grande distribution en Martinique, opérant dans le secteur des hypermarchés avec une taille d'entreprise de 10 à 249 employés.

Le poste

Votre Rôle : Au sein de notre rayon Boulangerie-Pâtisserie, vous intégrez le laboratoire et prenez en charge la fabrication de nos produits. Vous êtes le garant de la qualité et de la fraîcheur des pâtisseries proposées à nos clients.

Vos Missions :

- Confectionner nos pâtisseries et participer à la cuisson des viennoiseries. Assurer la décoration et la mise en valeur des produits.
- Gérer les cuissons et le refroidissement des produits.
- Participer à la gestion des stocks de matières premières et passer les commandes nécessaires pour le laboratoire.
- Garantir l'attractivité du rayon en assurant une mise en place soignée.
- Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène (HACCP), de traçabilité et de sécurité alimentaire.
- Maintenir la propreté et l'entretien du laboratoire et du matériel.

Le profil recherché

- Vous êtes titulaire d'un diplôme en Pâtisserie (CAP, MC ou Bac Pro).
- Vous justifiez d'une première expérience réussie (apprentissage inclus), idéalement acquise en grande distribution ou en artisanat à fort volume.
- Vous maîtrisez les techniques de base de la pâtisserie et le maniement du matériel professionnel.
- Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre rapidité d'exécution et votre esprit d'équipe.
- La passion du produit et le sens du travail bien fait sont vos priorités.