

## 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 cuissous 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.