


Pâtissier (H/F)


97224 DUCOS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTEUR MAJEUR DE LA GRANDE DISTRIBUTION EN MARTINIQUE

Le poste

Production et Confection (Le Laboratoire)

- Préparation : Réaliser l'ensemble des produits de la gamme (pâtes, crèmes, appareils, garnitures) selon le planning de production et les fiches techniques établies par l'enseigne ou le responsable.
- Confection : Assurer la fabrication des gâteaux, entremets, tartes, petits gâteaux secs, et viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches, etc.).
- Cuisson : Gérer et surveiller les différentes cuissons.
- Finitions : Effectuer le montage, le glaçage et la décoration des pâtisseries, en veillant à l'esthétique et à l'attractivité des produits.
- Innovation : Proposer de nouvelles recettes ou des produits saisonniers pour animer le rayon.

Hygiène, Sécurité et Qualité

- Normes HACCP : Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (traçabilité, chaîne du froid, DLC/DLUO).
- Nettoyage : Maintenir le laboratoire, le matériel et les outils de travail propres et désinfectés tout au long de la journée.
- Contrôle Qualité : S'assurer de la qualité et de la conformité des matières premières utilisées et des produits finis.

Mise en Rayon et Vente

- Présentation : Assurer la mise en place et la présentation attractive des produits dans la vitrine et le rayon (étiquetage des prix, respect des dates).

Ce poste est un excellent compromis pour le pâtissier qui aime la production technique tout en souhaitant une certaine stabilité de l'emploi et en participant à la dynamique commerciale d'un point de vente.

Le profil recherché

Formation : Idéalement CAP Pâtissier ou titre équivalent. Une mention complémentaire (MC) en pâtisserie ou une expérience significative en laboratoire de GD sont un atout.

Expérience : Une première expérience en GD ou dans une structure à forte cadence est souvent souhaitée.

Savoir-Être :

- Rigueur, organisation et méthode.
- Créativité et sens de l'esthétique.
- Rapidité d'exécution et capacité à travailler sous pression (notamment les week-ends et fêtes).
- Esprit d'équipe et bon relationnel.
- Travail en station debout
- Port de charges lourdes