

Pâtissier (H/F)

73000 CHAMBERY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 35 heures

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Chambéry collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour son positionnement unique de producteurs et commerçants, employant 150 000 collaborateurs et réunissant plus de 3 000 chefs d'entreprise.

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Nous recrutons un Pâtissier (h/f) passionné pour rejoindre une pâtisserie industrielle à Chambéry. Vous aurez l'opportunité de vous illustrer dans le montage de bûches de Noël et l'assemblage pâtissier.

Nous recherchons une personne compétente et motivée, prête à s'investir dans un environnement dynamique. Vous bénéficierez d'un taux horaire attractif et le dimanche est payé triple.

Le poste est un CDD de 35 heures par semaine, avec un repos hebdomadaire le samedi.
Prise de poste au 1 Décembre.

Le profil recherché

Le poste de Pâtissier (h/f) requiert une maîtrise exceptionnelle des techniques de pâtisserie. Le candidat idéal doit démontrer des compétences solides dans la préparation et la présentation de desserts raffinés.

Nous recherchons une personne ayant une expérience approfondie en pâtisserie française, capable de créer des pâtisseries élégantes et innovantes.
Une attention au détail et un souci de la qualité sont essentiels pour ce rôle.

Le candidat doit être prêt à travailler dans un environnement dynamique et à respecter des normes élevées de propreté et de sécurité alimentaire. Une capacité à travailler efficacement en équipe tout en étant autonome est également cruciale.

Une expérience préalable serait un atout considérable.