

Pâtissier (H/F)

59128 FLERS EN ESCREBIEUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises.

Le poste

Le pâtissier en grande distribution fabrique quotidiennement des produits sucrés destinés à la vente en libre-service ou au rayon traditionnel. Il garantit la qualité, la fraîcheur et la régularité des pâtisseries proposées aux clients.

Responsabilités principales

1. Production et préparation

Fabriquer les pâtisseries : tartes, entremets, éclairs, brioches, gâteaux divers, viennoiseries parfois.

Suivre les fiches techniques et respecter les normes de fabrication internes.

Utiliser des produits bruts, semi-élaborés ou surgelés selon la politique du magasin.

Gérer les cuissons, montages, décors et finitions.

2. Organisation et gestion

Assurer la mise en place du laboratoire : pesée des ingrédients, préparation du matériel.

Gérer les stocks et les commandes de matières premières.

Contrôler les dates, effectuer la rotation des produits (FIFO).

Veiller à la bonne gestion des pertes et à l'optimisation de la production.

3. Hygiène et sécurité

Appliquer strictement les normes HACCP.

Maintenir un laboratoire propre et fonctionnel.

Respecter les règles de sécurité concernant l'utilisation du matériel (fours, batteurs, lamineurs).

4. Relation client et présentation

Assurer la mise en rayon et l'étiquetage des produits.

Veiller à la qualité visuelle et gustative des pâtisseries.

Parfois conseiller les clients au rayon traditionnel (selon l'enseigne).

Le profil recherché

Le poste de Pâtissier (h/f) requiert un candidat ayant un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine de la pâtisserie.

Les compétences essentielles incluent la maîtrise des techniques de pâtisserie, la créativité pour développer de nouvelles recettes, et une attention particulière aux détails pour garantir la qualité des produits finis. Une forte capacité à travailler en équipe et à gérer le stress en période de forte activité est également requise.