



Pâtissier (H/F)

29410 PLEYBER CHRIST [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 08/12/2025

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

L'entreprise

****Ergalis Grande Distribution**** est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques des entreprises, tout en mettant l'accent sur le développement professionnel et personnel des candidats.

****Présentation de l'entreprise cliente :*** Cette entreprise prône un commerce à visage humain, mettant l'humain au centre de sa promesse employeur, et valorise des valeurs humaines fortes pour permettre à chacun de s'épanouir fièrement au quotidien.

Le poste

Afin d'accompagner au mieux nos clients pour la période des fêtes de fin d'année.

Nous recherchons un(e) PATISSIER(e) sur le secteur de MORLAIX et alentours.

Description :

Rejoignez notre équipe en tant que Pâtissier sous la responsabilité du Responsable du rayon pâtisserie. Vous collaborerez étroitement avec lui pour :

- Élaborer et développer de nouvelles recettes
- Préparer et réaliser de délicieuses pâtisseries
- Assurer la qualité et la présentation des produits
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Profil recherché :

- Expérience en pâtisserie souhaitée
- Sens du détail et de la créativité
- Capacité à travailler en équipe

- Organisation et rigueur

Durée du contrat : 4 semaines

Date de début : 08 décembre 2025

Temps de travail : 35 H/Semaine

Agence responsable : ERGALIS GD BREST

Le profil recherché

Pour le poste de Pâtissier (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine de la pâtisserie.

Les compétences requises incluent la maîtrise des techniques de base de la pâtisserie, la capacité à travailler en équipe, et une grande créativité. Une attention particulière aux détails et la capacité à respecter les normes de qualité et d'hygiène sont essentielles.

Le candidat doit également montrer une passion pour l'art de la pâtisserie et être capable de s'adapter à un environnement de travail dynamique. Une bonne gestion du temps et des compétences organisationnelles sont indispensables pour réussir dans ce rôle.