

Pâtissier (H/F)

29000 QUIMPER [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 de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques des entreprises, en fournissant du personnel qualifié et motivé pour divers postes.

Notre client, pionnier de l'hypermarché, allie tradition et innovation pour améliorer l'alimentation de tous de manière saine, locale et responsable. Leader mondial engagé dans la diversité, la RSE et la transformation digitale, ils créent un environnement de travail inclusif et stimulant grâce à un réseau multi-format et multi-métiers.

Le poste

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

Nous recherchons un(e) **PÂTISSIER(e)** sur le secteur de QUIMPER et alentours.

Sous la responsabilité du Responsable du rayon pâtisserie, vous aurez l'opportunité de créer de délicieuses pâtisseries et de nouvelles recettes innovantes.

Vos missions :

Élaborer et développer de nouvelles recettes créatives

Préparer et réaliser des pâtisseries de qualité

Assurer la qualité et la présentation impeccable 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

Détails du contrat :

Type de contrat : CDD de 4 semaines

Date de début : 8 décembre 2025

Temps de travail : 35 heures par semaine

Rejoignez une équipe passionnée et contribuez à l'excellence de notre rayon pâtisserie. Postulez dès maintenant pour faire partie de cette belle aventure professionnelle.

Agence de recrutement :ERGALIS GD BREST

Le profil recherché

Pour le poste de Pâtissier (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. Une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine est souhaitée pour assurer une maîtrise des techniques et des processus de pâtisserie.

Le candidat idéal doit démontrer des compétences en préparation et création de pâtisseries de haute qualité. Une attention particulière aux détails et un engagement envers l'excellence sont essentiels. La capacité à travailler en équipe et à respecter les normes de sécurité et d'hygiène est également requise.