

Offre d'emploi pâtissier (H/F)

31600 EAUNES [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

L'agence Actual à Eaunes collabore avec une entreprise spécialisée dans le rayon pâtisserie, opérant au sein d'hypermarchés et comptant entre 10 et 249 employés.

Le poste

Titre du poste : Pâtissier (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique à EAUNES 31600 en tant que pâtissier. Nous recherchons un talent passionné par la création de délices sucrés.

Description du poste :

Vos missions incluent :

- Sélectionner et doser les ingrédients pour la réalisation de nos produits.
- Mélanger et préparer des ingrédients culinaires.
- Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat.
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtissiers.
- Entretenir votre poste de travail et l'espace de vente.
- Nettoyer le matériel ou l'équipement.

Informations sur le contrat :

- Type de contrat : CONTRAT INTERIM

- Date de début : AU PLUS TOT
- Temps de travail : 35 heures par semaine

Ce poste n'est pas à temps partiel.

Rejoignez-nous et participez à la création de moments gourmands inoubliables!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Pâtissier (h/f). Le profil idéal doit posséder les compétences suivantes :

Le candidat doit maîtriser la création de pâtisseries classiques avec un haut niveau de précision et de créativité. Une expérience significative dans la préparation de viennoiseries est également requise.

Une bonne connaissance des techniques de décoration est essentielle pour exceller dans ce rôle. Le candidat doit être capable de travailler efficacement en équipe et de gérer son temps de manière autonome.

Nous valorisons particulièrement les compétences en gestion des stocks et en respect des normes d'hygiène. Une attention rigoureuse aux détails est cruciale pour garantir la qualité et la sécurité des produits.

Le candidat idéal doit faire preuve de passion pour l'innovation et être prêt à apprendre et à s'adapter aux nouvelles tendances culinaires.