

Pâtissier boulanger (H/F)

59450 SIN LE NOBLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire
 22/12/2025
 Durée : 1 mois

 Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 € 11.88 / 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 de ce domaine.

Le poste

Offre d'emploi : Pâtissier boulanger (h/f)

Intégré(e) au sein du rayon boulangerie/pâtisserie d'un magasin de grande distribution, vous participez à la fabrication quotidienne du pain, des viennoiseries et des pâtisseries. Vous gardez la qualité des produits, leur fraîcheur et leur attractivité tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Missions principales :

Réaliser la fabrication des pains, viennoiseries et pâtisseries selon les recettes et standards de l'enseigne (pétrissage, façonnage, cuisson, finitions).

Assurer la mise au point et la cuisson des produits boulanger et pâtissier tout au long de la journée pour garantir la fraîcheur.

Mettre en place et approvisionner l'étal : présentation attractive, étiquetage, rotation des produits.

Accueillir, conseiller et servir les clients, en valorisant le savoir-faire du rayon.

Veiller au respect des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaires (HACCP).

Participer à la gestion des stocks : réception et contrôle des matières premières, commandes, inventaires.

Entretenir et nettoyer le matériel, le fournil et les espaces de travail.

Profil recherché :

CAP/BEP Boulanger ou Pâtissier, ou expérience significative en boulangerie/pâtisserie artisanale ou industrielle.

Bonne maîtrise des techniques de fabrication et de cuisson.

Sens du service client, esprit d'équipe et dynamisme.

Rigueur, autonomie et respect des procédures d'hygiène.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Pâtissier boulanger (h/f). Le candidat idéal doit avoir un BEP/CAP ou équivalent.

Une expérience professionnelle de 3 à 5 ans est requise pour ce poste. Le profil recherché doit faire preuve d'une expertise avérée dans la confection de pâtisseries et de produits de boulangerie de haute qualité.