

Aide pâtissier (H/F)

95310 St Ouen L Aumone

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire

13/01/2026

Durée : 1 semaine

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 11.65 / Heure

L'entreprise

Leader Intérim est une entreprise renommée située au 13 avenue de la Mare à **Saint-Ouen-l'Aumône**, qui se distingue par son envergure et son impact sur le marché de l'emploi. Avec un réseau de 600 agences à travers le pays, l'entreprise est un acteur majeur dans le domaine du recrutement et de la formation.

Rejoindre Leader Saint Ouen l'Aumône, c'est intégrer une équipe passionnée qui valorise le talent individuel tout en favorisant la croissance collective. Si vous recherchez un environnement stimulant où vos compétences seront mises en valeur, alors vous êtes au bon endroit.

Le poste

Leader Intérim recrute pour l'un de ses clients un Aide pâtissier (h/f) à ST OUEN L AUMONE 95310. En tant que membre de l'équipe pâtisserie, vous serez responsable de :

- Aide à la fabrication des entremets
- Réalisation des décors
- Conditionnement des pâtisseries
- Pesage et comptage des matières premières
- Assemblage des pâtisseries
- Rangement de la réserve

Les horaires sont du mardi au samedi de 7h00 à 15h30, heures supplémentaires à prévoir. Vous devez être disponible les week-ends, avoir de l'expérience en restauration et connaître les règles d'hygiène et de sécurité.

Un CAP PÂTISSIER est souhaité.

Ce poste est à pourvoir pour une durée d'une semaine avec possibilité de prolongation.

Ce poste est à pourvoir à compter du 13/01.

Rémunération : 12.02€/heure

Rejoignez une équipe dynamique et passionnée en postulant dès aujourd'hui!

Le profil recherché

Aide pâtissier (h/f)

Nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent et ayant moins d'1 an d'expérience dans le domaine de la pâtisserie. Le candidat idéal doit démontrer une passion pour la pâtisserie et être prêt à apprendre et à évoluer au sein de notre équipe.

Les compétences requises pour ce poste incluent :

- Connaissance des techniques de base en pâtisserie
- Capacité à suivre des recettes avec précision
- Bonne organisation et gestion du temps
- Sens de la propreté et respect des normes d'hygiène
- Esprit d'équipe et capacité à travailler sous pression

Le candidat idéal devra faire preuve d'une grande rigueur, être dynamique et avoir le souci du détail. Une bonne capacité d'adaptation, une attitude positive et une volonté de progresser sont également des atouts essentiels pour ce poste.

Ce rôle offre une excellente opportunité pour un passionné de pâtisserie souhaitant démarrer sa carrière dans un environnement dynamique et stimulant. Si vous êtes motivé, créatif et avez soif d'apprendre, rejoignez notre équipe en tant qu'aide pâtissier (h/f)!