

## Pâtissier (H/F)

44620 LA MONTAGNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

### L'entreprise

L'entreprise cliente, spécialisée dans l'aide par le travail, est un acteur important dans la région des Pays de la Loire, collaborant avec un réseau dynamique de 600 agences, trois écoles de formation et trois cabinets de recrutement, soutenu par 3550 collaborateurs.

### Le poste

Nous recherchons un pâtissier talentueux.

Missions :

En tant que pâtissier, vous serez responsable de la fabrication de pâtisseries, biscuits et produits boulangers en respectant nos recettes et processus. Vous assurerez la préparation des pâtes, cuissons et finitions, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous participerez également à l'organisation et au nettoyage de votre poste de travail, contribuant ainsi à la qualité et régularité des productions.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne ayant une formation et/ou une expérience en pâtisserie, biscuiterie ou boulangerie. La maîtrise des techniques de base de fabrication est essentielle. Vous devez faire preuve de rigueur, d'autonomie et de sens de l'organisation, et avoir un esprit d'équipe ainsi qu'un goût du travail bien fait.

Conditions de travail :

Le poste est à temps plein (35 heures/semaine).

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement, spécialisée dans le secteur culinaire.

Rejoignez-nous pour une expérience professionnelle enrichissante et contribuez à notre passion pour l'excellence culinaire !

### Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Pâtissier (h/f) avec une expertise avérée en pâtisseries. Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques de pâtisserie avancées.

Compétences requises :

Créativité : Capacité à développer de nouvelles recettes tout en respectant les traditions.

Précision : Attention aux détails pour garantir la qualité et la présentation des produits.

Gestion du temps : Efficacité dans la production tout en respectant les délais serrés.

Travail d'équipe : Collaborer efficacement avec les autres membres du personnel de cuisine.

Nous recherchons un candidat, capable de travailler dans un environnement dynamique et désireux de contribuer au succès de notre établissement.