

Patissier (H/F)

54710 LUDRES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

ERGALIS GD est un expert du travail temporaire spécialisé dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés et compétents dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Nous recrutons pour l'un de nos clients, une entreprise de distribution alimentaire renommée un pâtissier H/F pour des missions intérimaires de durée variable selon les disponibilités des intérimaires.

Le poste

Ergalis recherche un pâtissier H/F passionné sur le secteur de Ludres pour rejoindre notre équipe.

En tant que pâtissier H/F, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein de notre entreprise.

Vos missions seront les suivantes :

- Préparer et organiser votre poste de travail pour une production efficace
- Sélectionner et doser les matières premières nécessaires à la fabrication des produits
- Réaliser le pétrissage, le façonnage et la cuisson des pains et viennoiseries selon les recettes traditionnelles.
- Gérer la cuisson des produits avec précision pour garantir des produits savoureux et bien dorés.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et d sécurité alimentaire

Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon les disponibilités du candidat.

Nous attendons avec impatience de découvrir votre talent et votre dévouement pour ce métier.

Avec Ergalis, bénéficiez d'avantages intérimaires incluant :

- Livret d'épargne avec un taux de 12%
- Prime de parrainage
- 10% d'indemnité de fin de mission + 10% d'indemnité congés payés
- Possibilité d'acompte à la semaine
- CE attractif : cinéma à tarif réduit, club vacances...
- Aides dédiées : mutuelle, logement, garde d'enfants, prêt de véhicule...

Le profil recherché

Profil recherché :

- Diplômé d'un CAP pâtisserie,
- Maîtrise des techniques de boulangerie traditionnelle et des différentes étapes de fabrication,
- Bonne connaissance des matières premières,
- Esprit d'équipe,
- Rigueur et respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire