

Pâtissier (H/F)

59139 WATTIGNIES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'agence située au 28 Rue des Arts à Lille collabore avec une entreprise qui possède 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et emploie 3550 collaborateurs. Le client est un acteur majeur de la grande distribution qui souhaite proposer des produits de qualité à leur client au meilleurs prix.

Le poste

- Offre d'emploi : Pâtissier (h/f)

Rejoignez ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE et intégrez une équipe dynamique en tant que pâtissier(e) dans la région de Wattignies (59139 FR). Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) par l'art de la pâtisserie.

Vos missions :

- Mélanger les ingrédients pour confectionner de délicieuses pâtisseries
- Création de produits pâtisseries innovants
- Mise en place des produits en stand ou en rayon
- Gestion des stocks et réception des marchandises
- Service et conseil client
- Entretien et nettoyage de l'espace de production et de vente
- Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité

Ce poste est à pourvoir en intérim, à partir du **courant février**. Ce contrat est à temps plein, avec un engagement de 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous pour vivre une expérience professionnelle enrichissante et développer vos compétences dans un environnement stimulant !

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le profil recherché

Le poste de Pâtissier (h/f) requiert un ensemble de compétences spécialisées et un niveau de maîtrise élevé. Le candidat devra démontrer une expertise dans la confection de pâtisseries raffinées, en mettant l'accent sur la qualité et la créativité.

Il est essentiel que le candidat possède une solide expérience en techniques de pâtisserie avancées, incluant la maîtrise des viennoiseries, des entremets et des desserts modernes. Une attention particulière aux détails et une capacité à innover dans la présentation des créations sont indispensables.

Le candidat doit également être à l'aise avec le travail en équipe et posséder de solides compétences en gestion du temps pour respecter les délais serrés. Une expérience préalable dans un environnement de cuisine professionnelle est fortement souhaitée pour assurer une adaptation rapide aux exigences du poste.

Enfin, la capacité à s'adapter aux nouvelles tendances et à intégrer des ingrédients de saison dans les créations culinaires sera considérée comme un atout majeur pour ce poste de Pâtissier (h/f).