

Pâtissier (H/F)

16000 ANGOULEME [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Leader est une agence de travail temporaire renommée en France, spécialisée dans le recrutement et le placement de travailleurs intérimaires. Elle offre des solutions flexibles pour les entreprises en quête de personnel temporaire et aide les candidats à trouver des opportunités adaptées à leurs compétences et à leurs aspirations professionnelles. Leader se distingue par son engagement envers la qualité du service et son expertise dans divers secteurs d'activité.

Le poste

Nous recherchons un pâtissier confirmé pour rejoindre notre équipe dynamique à Angoulême . Ce poste en nécessite une expérience de minimum 2 ans dans le domaine.

Vos missions :

- Peser et préparer les matières premières.
- Assurer la production en respectant les fiches techniques : préparation, garniture, cuisson.
- Contrôler la qualité et la conformité des produits finis.
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer au rangement et à la propreté du laboratoire.

Qualités requises :

- Esprit d'équipe, rigueur, précision et régularité.

Conditions :

- Horaires : 35 heures par semaine avec 2 jours de repos, travail 1 dimanche sur 3.
- Salaire : À définir en fonction de l'expérience.

Compétences : Doser des ingrédients culinaires, effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries.

Le profil recherché

Le poste de Pâtissier (h/f) requiert un candidat possédant une expertise avérée dans le domaine de la pâtisserie. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise exceptionnelle des techniques pâtissières, avec une attention particulière aux détails et à la qualité.

Une compétence essentielle est la capacité à créer des pâtisseries innovantes tout en respectant les traditions classiques. Le candidat doit avoir une expérience solide dans la préparation de viennoiseries, de gâteaux et de desserts raffinés.

Il est impératif que le candidat ait une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une expérience préalable dans un environnement de cuisine professionnelle est fortement souhaitée.

La capacité à travailler efficacement en équipe et à gérer les délais sous pression est cruciale. Un sens aigu de l'esthétique et de la présentation est également nécessaire pour ce rôle.

Enfin, un engagement envers l'excellence culinaire et une passion pour la pâtisserie sont des qualités recherchées pour ce poste. Le candidat doit être prêt à s'adapter et à innover pour répondre aux attentes élevées de notre clientèle.