

Pâtissier restauration collective (H/F)

92800 PUTEAUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est un acteur reconnu de la restauration collective (La Defense) offrant des services de qualité à ses convives au sein de ses sites d'entreprise. Engagé dans la satisfaction et le bien-être des collaborateurs, il propose une expérience culinaire complète et organise régulièrement des animations sucrées pour dynamiser le service.

Chez ACTUAL, nous sommes fiers de collaborer avec ce client pour fournir des solutions RH sur mesure, adaptées aux besoins spécifiques du secteur de la restauration collective.

Le poste

Actual recherche un pâtissier (h/f) passionné pour rejoindre l'équipe d'un acteur majeur de la restauration collective en entreprise à La Défense. Ce poste est un CDI 35 heures, à pourvoir dès que possible.

En tant que pâtissier, vous serez responsable de la production sucrée et de la création des desserts pour satisfaire les convives.

Vos missions :

- Préparation des pâtes et desserts
- Gestion des stocks et organisation du poste
- Aide à l'élaboration de nouvelles recettes
- Conseiller les convives pendant le service
- Préparer et animer 2 animations sucrées par semaine (buffets, stands, événements internes)
- Ce rôle exige une application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Horaires : du lundi au vendredi, en journée

Rémunération : 12,30 € brut / heure

Si vous êtes créatif, organisé et passionné par la pâtisserie, postulez dès maintenant pour ce poste enrichissant chez Actual.

Le profil recherché

Le poste de Pâtissier (h/f) requiert un niveau d'études équivalent à un CAP/BEP en pâtisserie. Le candidat idéal devra posséder une expérience professionnelle de 1 à 5 ans, idéalement en restauration collective ou en entreprise.

- Les compétences clés pour ce poste incluent :

- Excellente maîtrise des techniques de pâtisserie et de cuisson
- Capacité à concevoir et réaliser divers desserts et pâtisseries
- Connaissance approfondie des ingrédients et des normes d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Créativité, précision et rigueur pour garantir la qualité constante des produits
- Capacité à travailler efficacement en équipe, sous pression, et dans le respect des délais
- Être capable de préparer et animer 2 animations sucrées par semaine

Si vous êtes passionné par l'art de la pâtisserie, avez le sens du détail et souhaitez mettre vos compétences au service d'un acteur majeur de la restauration collective, ce poste est fait pour vous.