

Patissier (H/F)

06130 GRASSE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 16/03/2026

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS NICE GD est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions de recrutement temporaires et adaptées pour répondre aux besoins variés des entreprises.

Le poste

Offre d'emploi : Pâtissier (H/F) - Intérim

Rejoignez un hypermarché dynamique situé à Plascassier pour une mission de 5 jours en tant que pâtissier. Nous recherchons un professionnel passionné par l'art de la pâtisserie.

Missions :

Vous aurez l'opportunité de préparer, élaborer et décorer une large gamme de pâtisseries, incluant gâteaux, entremets et tartes. Vous veillerez à la qualité, la présentation et la fraîcheur des produits en vitrine, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. De plus, vous serez responsable de la gestion des stocks de matières premières et des commandes.

Détails du contrat :

Type de contrat : Intérim

Durée : 5 jours

Date de début : 16 mars 2026

Date de fin : 21 mars 2026

Temps partiel : Non, 35 heures/semaine

Cette offre est publiée par une agence de recrutement spécialisée dans le secteur de l'alimentation et de la grande distribution.

Ne manquez pas cette occasion de mettre en valeur votre savoir-faire au sein d'une équipe motivée et professionnelle !

Le profil recherché

Pour le poste de Pâtissier (h/f), nous recherchons un candidat avec les compétences suivantes :

Compétences en pâtisserie : Expertise en création de pâtisseries variées, incluant gâteaux, viennoiseries et desserts modernes.

Créativité : Capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes tout en respectant les tendances actuelles.

Précision et souci du détail : Attention méticuleuse aux détails pour garantir la qualité et la présentation des produits.

Gestion du temps : Efficacité dans la gestion du temps pour respecter les délais de production.

Hygiène et sécurité alimentaire : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine.

Le candidat idéal doit posséder un niveau de compétence élevé dans chaque domaine mentionné, démontrant une expérience significative et une véritable passion pour l'art de la pâtisserie.