

Pâtissier (H/F)

59370 MONS EN BAROEUL [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise, un acteur majeur de la grande distribution, collabore avec l'agence Actual Experts Lille GD située au 38 Rue des Arts, Lille, et fait partie d'un réseau de 600 agences avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, comptant 3550 collaborateurs.

Le poste

Titre du poste : Pâtissier (H/F)

Type de poste : Poste

Lieu : MONS EN BAROEUL 59370 FR

Type de contrat : Mission en intérim

Description : ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE recherche un Pâtissier (H/F) pour rejoindre son équipe. Ce poste offre une opportunité unique de mettre en avant vos compétences créatives dans le monde de la pâtisserie.

Missions :

- Création de pâtisseries délicieuses et innovantes.
- Mélange des ingrédients pour concevoir une variété de produits.
- Mise en rayon des produits pour garantir une présentation attrayante.
- Entretien du poste de travail et des équipements.
- Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité.

Date de début : courant mars

Heures de travail : 35 heures par semaine

Rejoignez-nous et mettez votre passion pour la pâtisserie au service d'une entreprise dynamique et respectée !

Travailler avec **Actual** offre les avantages suivants :

- 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

Nous recherchons un Pâtissier (h/f) possédant des compétences exceptionnelles en pâtisserie. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise élevée des techniques de pâtisserie et avoir une passion pour la création de desserts innovants.

Compétences requises :

Le candidat doit avoir une expérience significative dans la préparation de pâtisseries classiques ainsi qu'une capacité à innover et créer de nouvelles recettes. Une attention particulière aux détails et à l'esthétique des desserts est essentielle. La capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique est également cruciale.

Nous valorisons les candidats ayant une expérience préalable en gestion d'équipe et en formation de personnel, car le rôle peut inclure des responsabilités de supervision.

Un niveau de proficiance avancée en contrôle de qualité et en respect des normes d'hygiène est impératif pour garantir l'excellence dans chaque création.