

Pâtissier (H/F)

59000 LILLE [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 cliente de l'agence Actual est un acteur majeur dans le secteur des grandes surfaces à Lille, reconnue pour être la plus vaste et complète de la région.

Le poste

Rejoignez l'équipe d'ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION qui recrute pour son client un Pâtissier (H/F) à Lille.

Vous avez l'opportunité de démontrer votre talent en pâtisserie en vous engageant dans des missions passionnantes :

- Création et fabrication de pâtisseries en suivant des recettes précises
- Gestion des stocks de marchandises
- Mise en place des produits dans le rayon
- Entretien du poste de travail et des équipements
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Le contrat en intérim avec un début prévu courant mars. Ce poste est à temps plein, avec 35 heures par semaine.

Ne manquez pas cette chance de faire partie d'une équipe dynamique et de développer vos compétences dans un environnement professionnel stimulant.

Travailler avec actual permet 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

Le candidat idéal pour le poste de Pâtissier (h/f) doit posséder une maîtrise exceptionnelle des techniques de pâtisserie. Il est essentiel d'avoir des compétences avancées en création de desserts et une capacité à innover tout en respectant les classiques.

Une expérience significative dans le domaine de la pâtisserie est fortement souhaitée, ainsi qu'une aptitude à travailler dans un environnement dynamique et exigeant.

Le candidat doit démontrer une grande attention aux détails et un engagement envers la qualité et la présentation des produits. La capacité à collaborer efficacement au sein d'une équipe est également essentielle.

La maîtrise des techniques de chocolaterie et de confiserie est un atout considérable, tout comme la connaissance des tendances actuelles du secteur.